

GEAppliances.com

Self-Cleaning Dual Fuel Convection Ranges

Owner's Manual & Installation Instructions

P2B930
C2S985

Safety Instructions 2–5

Operating Instructions
Convection Oven..........17–21
Roasting Guide 20
Timed Convection Baking.....23
Gas Surface Burners 6,7
Griddle 8
Lower Oven Drawer...........26
Thermostat 25, 26
Upper Oven 9–25
Baking or Roasting 15
Broiling Guide 13
Clock and Timer 14
Oven Controls 9
Preheating...................11
Probe.................... 16, 19
Sabbath Feature 24
Self-Cleaning 27, 28
Special Features......... 22, 23
Timed Baking and Roasting Features...........21

Care and Cleaning
Aluminum Foil.................12
Burner Grates............. 31, 32
Burner Caps and Heads 30
Control Panel and Knobs......33
Cooktop Surface 33
Griddle 31
Lift-Off Oven Door.............34
Lower Oven Drawer....... 36, 37
Oven Air Vents 33
Oven Heating Elements.......34
Oven Light Replacement......36
Oven Racks 34
Sealed Burner Assemblies 29
Self-Cleaning.............. 27, 28
Stainless Steel Surfaces.......35

Installation Instructions 38–52
Anti-Tip Device................52
Assemble Surface Burners....50
Check Ignition of Surface Burners.............. 51
Connect Range to Gas.....44, 46
Dimensions and Clearances................40, 41
Electrical Connections......46-49
Level the Range...............51
LP 44

Accessories.................. 57

Troubleshooting Tips 53–56

Consumer Support
Consumer Support...Back Cover
Warranty to Customers in Canada....................59
Warranty to Customers in the U.S.A...................58

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

Write the model and serial numbers here:

Model # ___________________

Serial # ____________________

You can find them on a label on the front of the range behind the lower oven drawer.

49-85182-1 10-11 GE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING **If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING





- All ranges can tip.
- BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.
- INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied with the bracket.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.com (in Canada, GEAppliances.ca).

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, thse adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installatoin instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottomof the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Be careful not to touch hot surfaces of the range. Potentially hot surfaces include burners, grates, cooktop, backguard, oven and door interior and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinetes above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING:

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, turn the oven off and keep the door closed until the fire goes out. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. the ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- When disabling Gas/Control Lockout (on some models), make sure the surface controls are set to the OFF position. This will prevent unintended gas flow from the burners.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

⚠ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as grates.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

⚠ WARNING WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow in food while it is below 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not heat food for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

Using the gas surface burners.

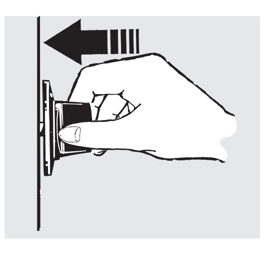
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

Before Lighting a Gas Burner

- Make sure all burners are in place.
- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.
- If your range has the Gas/Control Lockout feature, make sure it is disabled before attempting to light the surface burners.

After Lighting a Gas Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.



*Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.*

How to Light a Gas Surface Burner

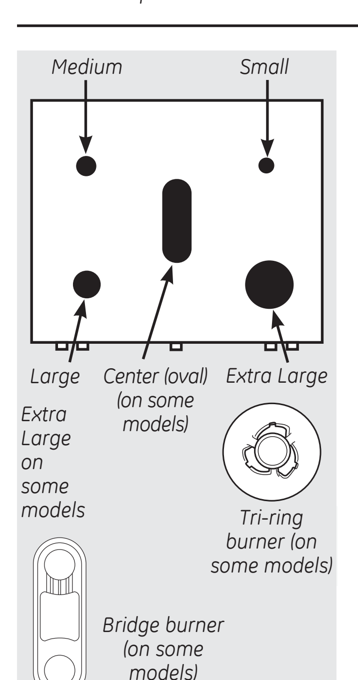
Make sure all the surface burners are placed in their respective positions.

Push the control knob in and turn it to the ***LITE*** position.

You will hear a little ***clicking*** noise—the sound of the electric spark igniting the burner.

Turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at LITE, it will continue to click.

When one burner is turned to ***LITE***, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



Sealed Gas Burners

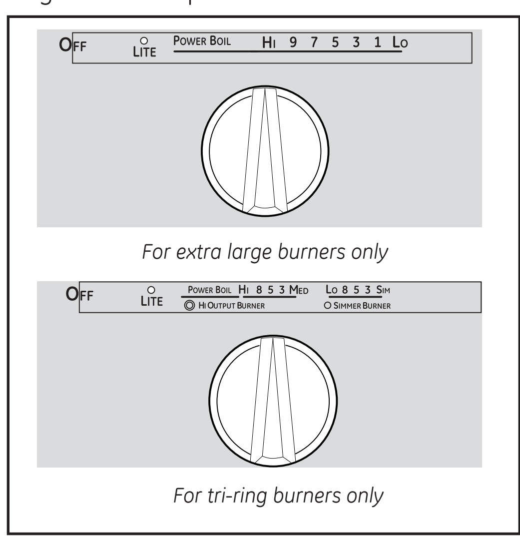
Your gas range cooktop has sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.

The smallest burner in the right rear position is the simmer burner. On some models, the right front position triple flame burner will be the simmer burner. This burner can be turned down to ***SIM*** for a very low simmer setting. It provides precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium (left rear) and the large (left front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from ***HI*** to ***LO*** to suit a wide range of cooking needs.

The extra large burner (right front, triple flame burner, or left front burner on some models) are the maximum output burners. Like the other four burners, it can be turned down from ***HI*** to ***SIM*** for a wide range of cooking applications.

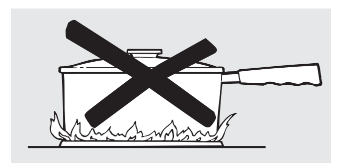
These burners are designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. They have a special ***POWER BOIL™*** setting designed to be used with cookware 10 inches or larger in diameter for the extra large and 12 inches or larger for the triple flame burner.



For extra large burners only

For tri-ring burners only

The center oval burner (on some models) is for large pots/pans or for use with the griddle.



How to Select Flame Size

For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

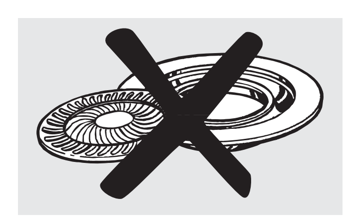
Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

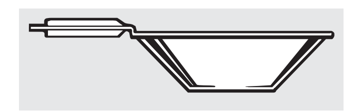
Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.



Stove Top Grills

Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

This can be hazardous to your health.



Use a flat-bottomed wok.



Wok This Way

We recommend that you use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be dangerous to your health.

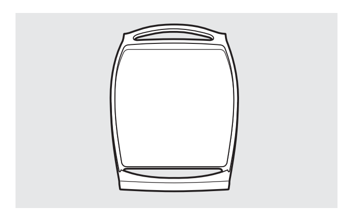
In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the ***LITE*** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

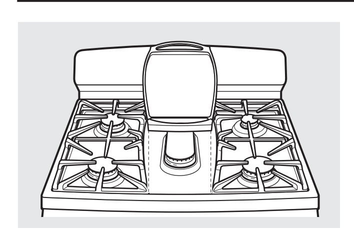
NOTE: *If Gas/Control Lockout is in use at the time of a power failure, the surface burners cannot be lit.*

Using the griddle. *(on some models)*



Your non-stick coated griddle or preseasoned griddle (on some models) provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE: Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.



How to Insert the Griddle

⚠CAUTION *Place and remove the griddle only when all grates and griddle are cool and all surface units are turned OFF.*

The griddle can only be used with the center burner. To insert the griddle, remove center grate and replace with griddle.

NOTE: *Do not clean the griddle in the self-cleaning oven*

Using the Griddle

⚠WARNING Fire Hazard

- **The Pre-Heat setting (on some models) is provided to quickly preheat your griddle. Turn control down before placing food on the griddle. Cooking on the Pre-Heat setting may result in fire.**
- **Use care when cooking greasy foods. Spilled grease may result in fire.**
- **Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. Heat from surrounding burners can heat the griddle and may result in fire.**

Most griddled foods require cooking on a preheated surface. Preheat griddle according to this guide, then switch to the desired cook setting.

⚠WARNING Burner flames that are not covered by cookware may present a risk of fire or clothing ignition. The griddle burner should only be used with the griddle in place. Failure to do so may result in serious injury.

- Do not use oil on the griddle for extended lengths of time. Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.
- **Do not overheat the griddle.** Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the nonstick coating.
- Avoid using metal utensils with sharp points or rough sharp edges which might damage the griddle surface.
- Do not cut foods on the griddle.

Preseasoned Griddle for Model P2B930

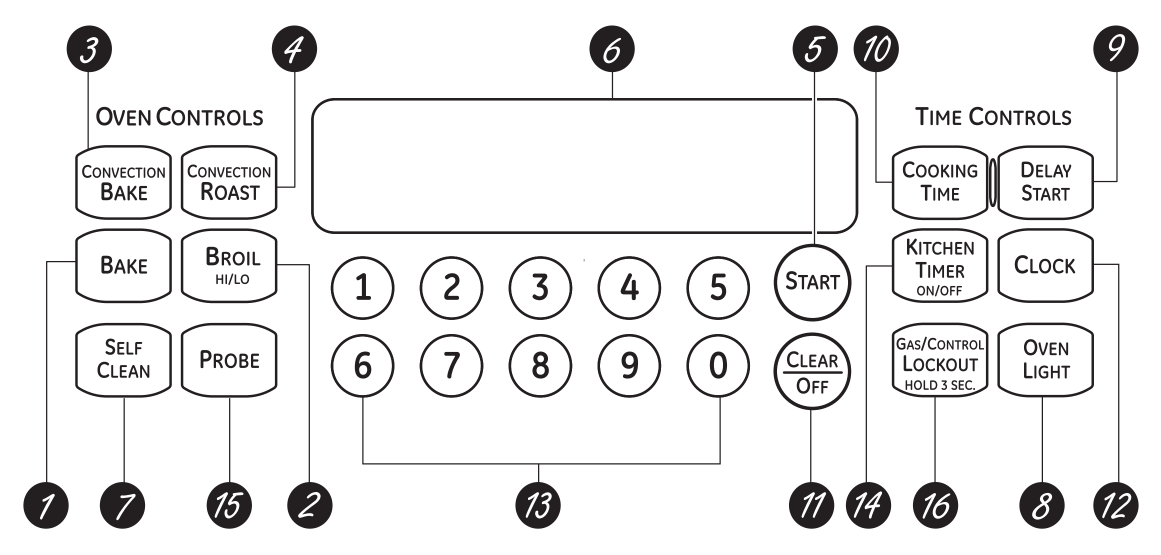
Type of Food	*Preheat Conditions*	*Cook Setting*
Warming Tortillas	none	3 (Med-Low)
Pancakes	7 (Med-Hi) 3 min.	7 (Med-Hi)
Hamburgers	7 (Med-Hi) 5 min.	7 (Med-Hi)
Breakfast Sausage Links	Hi 5 min.	5 (Med)
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Hi 4 min.	Hi

NOTE: *Griddle settings may need to be adjusted if the griddle is used for an extended time.*

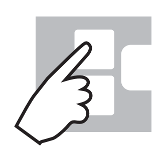
Nonstick Griddle for Model C2S985

Type of Food	*Preheat Conditions*	*Cook Setting*
Warming Tortillas	none	3 (Med-Low)
Pancakes	4 (Med-Hi) 10 min.	4 (Med)
Hamburgers	Hi 5 min.	5 (Med) Sear on Hi for 1 minute on each side
Fried Eggs	Hi 5 min.	4 (Med)
Breakfast Sausage Links	Hi 5 min.	5 (Med)
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	Hi 4 min.	Hi

NOTE: *Griddle settings may need to be adjusted if the griddle is used for an extended time.*



Features, appearance and pad locations may vary.



Oven Control, Clock, Timer and Features

1 *Bake Pad*
Touch to select the bake function.

2 *Broil HI/LO Pad*
Touch to select the broil function.

3 *Convection Bake Pad*
Touch to select baking with the convection function.

4 *Convection Roast Pad*
Touch to select roasting with the convection function.

5 *Start Pad*
Must be touched to start any cooking or cleaning function.

6 *Display*
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, the times set for the timer or automatic oven operations, and if the range is locked.

If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code*. Touch the* ***Clear/Off*** *pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.*

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, *the clock and all programmed functions must be reset.*

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.


Self Clean Pad
Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

8 *Oven Light On/Off Pad*
Touch to turn the oven light on or off.

9 *Delay Start Pad*
Use along with ***COOKING TIME*** or ***SELF CLEAN*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

10 *Cooking Time Pad*
Touch and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

11 *Clear/Off Pad*
Touch to cancel ***ALL*** oven operations except the clock, timer and Gas/Control Lockout or.

12 *Clock Pad*
Touch before setting the clock.

13 *Number Pads*
Use to set any function requiring numbers, such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.

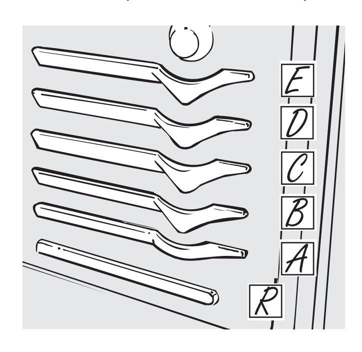
14 *Kitchen Timer On/Off Pad*
Touch to select the timer feature.

15 *Probe Pad*
Touch when using the probe to cook food.

16 Gas/*Control Lockout*
The control lockout is 9 and 0. Touch and hold the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 3 seconds.

Using the upper oven.

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.



The oven has 5 shelf positions.

It also has a special low shelf position (R) for extra large items, such as a large turkey.

Before you begin...

The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through E), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

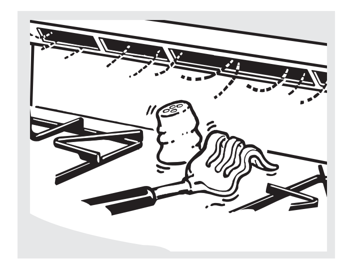
When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

CAUTION ***When you are using a rack in the lowest position (R), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you can be burned if you put your hand in the middle of the rack and pull all the way out.***

To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

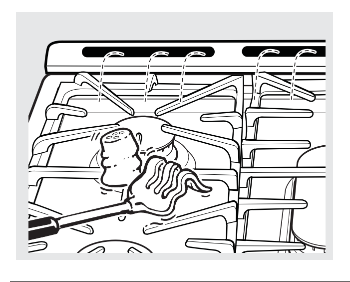
To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

NOTE: *The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (R) position.*



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent.

Vent appearance and location vary.



Upper Oven Vent

Your oven is vented through ducts at the rear of the range. Do not block these ducts when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operation—they may become hot.

- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Do not leave plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not leave closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.

Power Outage

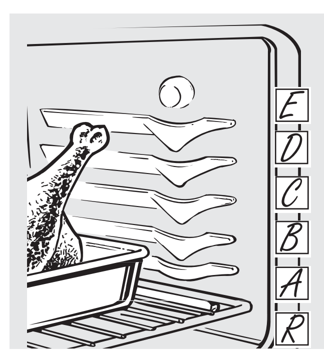
The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume when power is restored until the glow bar has reached operating temperature.

Upper Oven Light

Touch the Oven Light pad on the upper control panel to turn the light on or off.

If your model has a door latch, do not lock the oven door with the latch during baking or roasting. The latch is used for self-cleaning only.



The oven has a special low shelf (R) position just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when cooking a large turkey. The shelf is not designed to slide out at this position.

How to Set the Upper Oven for Baking or Roasting

Your oven is not designed for open-door cooking.

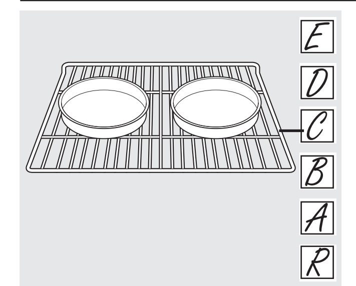
1. Touch the ***Bake*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired temperature.
3. Touch the ***Start*** pad.

The word ***ON*** and ***100°*** will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, a tone will sound.

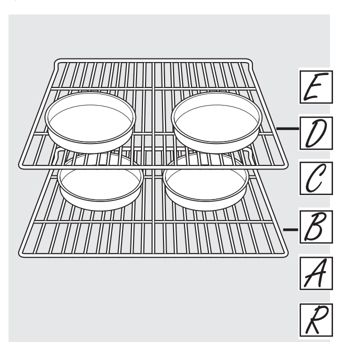
To change the oven temperature during ***BAKE*** cycle, press the ***Bake*** pad and then the number pads to get the new temperature.

4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the ***Clear/Off*** pad when cooking is complete.

NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal. The fan may continue to run even after the oven is turned off.



When baking on a single rack, use the rack position from the chart for your type of food. Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible.



When baking four cake layers at a time, use racks B and D. Place the lower pans at the back of the rack and the upper pans to the front of the rack shown so that one pan is not directly above another.

Preheating and Pan Placement

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn on the oven.

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" between pans, from the front, back and sides of the wall.

Aluminum Foil

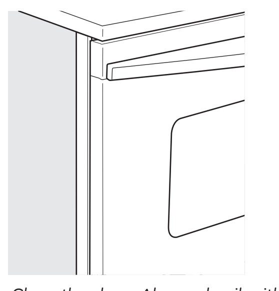
Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food .Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil . Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

If your model has a door latch, do not lock the oven door with the latch during broiling. The latch is used for self-cleaning only.



Close the door. Always broil with the door closed.

How to Set the Upper Oven for Broiling

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
2. Follow suggested shelf positions in the *Broiling Guide*.
3. The oven door must be closed during broiling.
4. Touch the ***Broil Hi/Lo*** pad once for ***Hi Broil***.

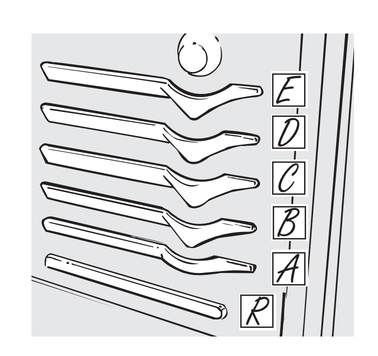
   To change to ***Lo Broil***, touch the ***Broil Hi/Lo*** pad again.
5. Touch the ***Start*** pad.
6. When broiling is finished, touch the ***Clear/Off*** pad.

Serve the food immediately, and leave the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

Use Lo Broil to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

†The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)



The oven has 5 rack positions.

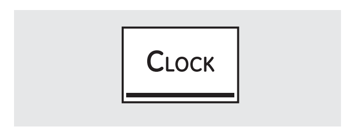
Broiling Guide

Food	Doneness	Type or Thickness	Broil Setting	Rack Position*	Comments
Beef	Rare - Medium Rare (140°F-150°F)	Steaks- 1" thick	Hi	E	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They may cook through before browning. To avoid curling, slash fat at 1" intervals.
	Medium (160°F)	Steaks- 3/4" to 1" thick	Hi	D-E	
	Well Done (170°F)	Steaks- 3/4" to 1" thick	Hi	D	
	Medium (160°F)	Ground Beef Patties - 1/2" to 3/4" thick	Hi	D-E	
	Well Done (170°F)	Ground Beef Patties - 1/2" to 3/4" thick	Hi	D	
Chicken		Breast, boneless	Lo	B	Broil skin side down first.
		Breast, bone-in	Lo	B	
Fish fillets		1/2" to 1" thick	Hi	D	Handle and turn very carefully
			Lo	D	
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	Hi	D	To avoid curling, slash fat at 1" intervals.

**Due to the variety of meats and cuts available, you may select alternate rack positions based on personal preference of doneness and external searing. See illustration for description of rack positions.*

Using the clock and timer.

Not all features are on all models.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

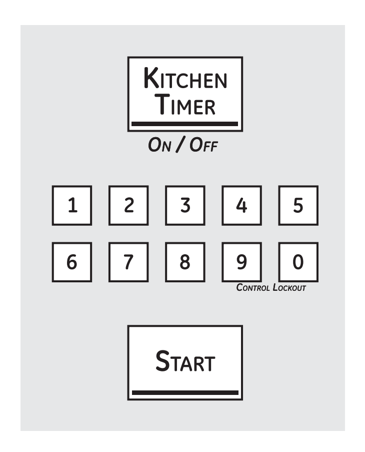
1. Touch the ***Clock*** pad.
2. Touch the number pads.

Touch the number pads the same way you read them. For example, to set 12:34, touch the number pads ***1, 2, 3*** and ***4*** in that order.

If number pads are not touched within one minute after you touch the ***Clock*** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the ***Clock*** pad and reenter the time of day.

3. Touch the ***Start*** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

*To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **Clock** pad. The time of day shows until another pad is touched.*



The timer is a minute timer only.

The Clear/Off pad does not affect the timer.

To Set the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

1. Touch the Kitchen Timer On/Off pad.
2. Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum number of minutes that can be entered is 59. To set additional time, you will need to set it by hours and minutes. For example, to enter 1 hour and 30 minutes, touch ***1, 3*** and ***0*** in that order.

*If you make a mistake, press the **Kitchen Timer On/Off** pad and begin again.*

3. Touch the ***Start*** pad. After pressing the ***Start*** pad, ***SET*** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed.
4. When the timer reaches ***:00***, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***Kitchen Timer On/Off*** pad is touched.

The 6 second tone can be canceled by following the steps in the Special features of your oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the ***Kitchen Timer On/Off*** pad; then touch the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the ***Kitchen Timer On/Off*** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Touch the ***Kitchen Timer On/Off*** pad twice.

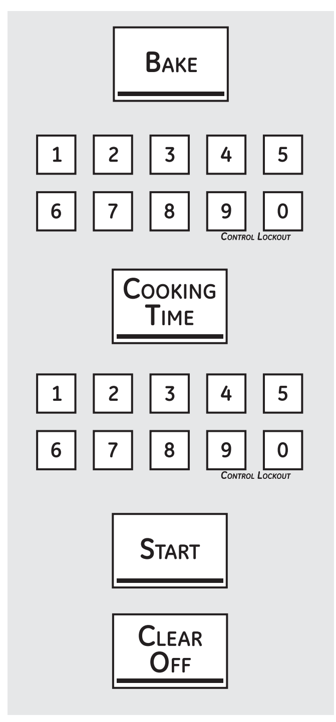
Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, touch the ***Clock*** pad. Enter the correct time of day by touching the appropriate number pads. Touch the ***Start*** pad.

Using the timed baking and roasting features. *(upper oven only)*

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The upper oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***Bake*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

   The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

5. Touch the ***Start*** pad.

The oven will turn ***ON***, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the ***Cook and Hold*** feature was set. See the *Special features of your oven control* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

6. Touch the ***Clear/Off*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The upper oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***Bake*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

   The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

5. Touch the ***Delay Start*** pad.
6. Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***Start*** pad.

*NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **Start** pad.*

*NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the **Delay Start** pad to check the start time you have set or touch the **Cooking Time** pad to check the length of cooking time you have set.*

When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the ***Cook and Hold*** feature was set. See the *Special features of your oven control* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

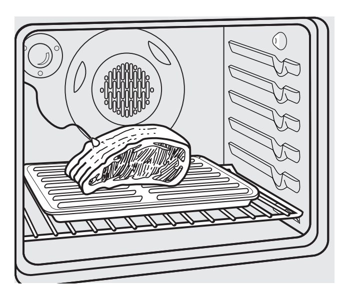
8. Touch the ***Clear/Off*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Using the probe. *(on some models)*

⚠CAUTION *To prevent burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.*

If your model has a door latch, do not lock the oven door with the latch while cooking with the probe. The latch is used for self-cleaning only.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of cooking foods to the exact doneness you want.

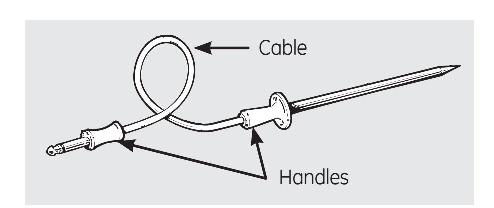


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.



- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.



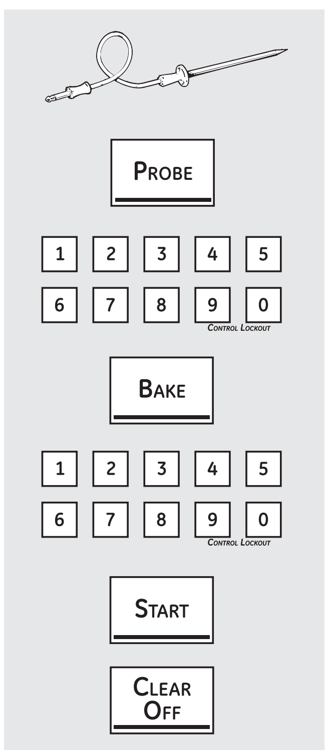
After preparing the meat and placing it on a trivet or on a broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

Insert the probe completely into the meat. It should not touch the bone, fat or gristle.

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



How to Set the Upper Oven For Cooking When Using the Probe



1. Insert the probe into the food.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.
3. Touch the ***Probe*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature between 100°F and 200°F.
5. Touch the ***Bake*** pad.
6. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
7. Touch the ***Start*** pad.

The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched the ***Start*** pad.

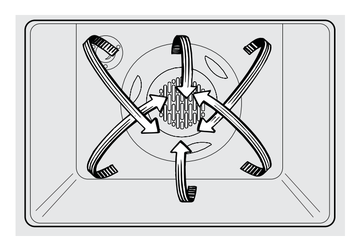
The display will show ***LO*** until the internal temperature of the food reaches 100°F; then the changing internal temperature will be shown.

8. When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***Clear/Off*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during probe cooking, touch the ***Bake*** pad and then the number pads to set the new temperature.

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.*

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking.



In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food. This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time than with regular heat.

To help you understand the difference between convection bake and roast and traditional bake and roast, here are some general guidelines.

Convection Bake

- *Preheat the oven. See the Using the Oven–Preheating and Pan Placement section.*
- *Ideal for foods cooked on multiple racks.*
- *Good for large quantities of baked foods.*
- *Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.

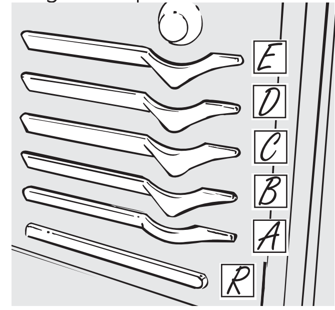
Convection Roast

- *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

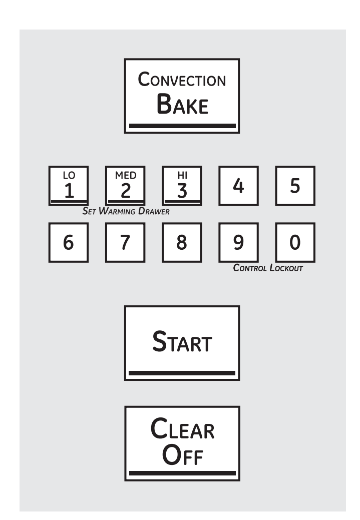
The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. Heated air will be circulated over, under and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

Roasts or poultry should be cooked on rack position (A).

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.



- *Place the rack in rack position (A).*



Auto Recipe™ Conversion

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When using Convection Bake, the oven will automatically convert the oven temperature from regular baking to Convection Bake temperatures.

1. Using the number pads, enter the temperature recommended in the recipe.
2. Touch the ***Start*** pad.

   The display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F (177°C) and touch the ***Start*** pad, the display will show ***CON*** and the converted temperature of 325°F (163°C).

   NOTE: This feature only converts cooking temperatures, not cooking times.

   When convection roasting, the oven temperature will not auto convert.
3. Touch the ***Clear/Off*** pad when baking is finished.

- *Use pan size recommended in the recipe.*
- *Some package instructions for frozen casseroles, main dishes or baked goods have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature, for regular baking, on the package.*

To deactivate the feature:

1. Touch the lower oven ***Warm*** and ***Bake*** pad at the same time until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Convection Bake*** pad. The display will show ***Con On***. Touch the ***Convection Bake*** pad again. The display will show ***Con Off***.
3. Touch the ***Start*** pad.

Cookware for Convection Cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used, when oven is below 400°F.

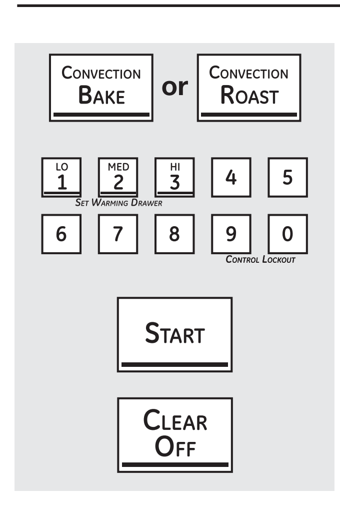
Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*
- *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.



How to Set the Lower Oven for Convection Baking or Roasting

1. Touch the ***Convection Bake*** or ***Convection Roast*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***Start*** pad.

To change the oven temperature, touch the ***Convection Bake*** or ***Convection Roast*** pad and then the number pads to set the new temperature.

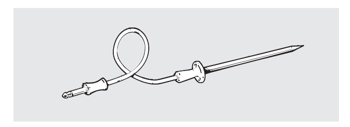
When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

4. Touch the ***Clear/Off*** pad when finished.

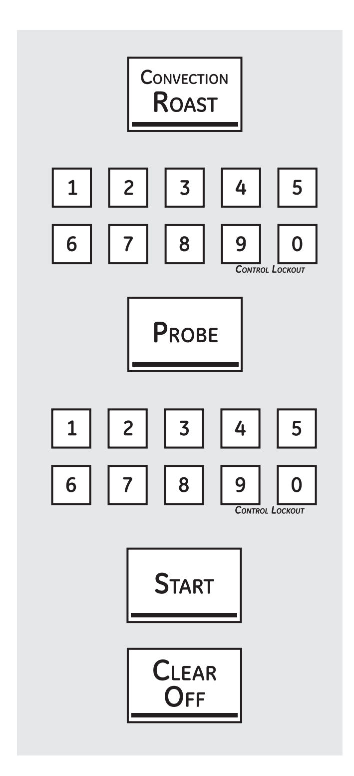
NOTE: *You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*

The fan will not start until the preheat temperature is reached.

NOTE: *When convection baking, the oven temperature will be 25F (14C) lower than the set temperature. See Auto Recipe Conversion in the Special Features section for more information. When convection roasting, oven temperature will not auto convert.*



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.



How to Set the Upper Oven for Convection Roasting when Using the Probe *(on some models)*

The display will flash ***PROBE*** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and touched the ***Start*** pad.

1. Place the rack in the rack position (A). Insert the probe completely into the food.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
3. Touch the ***Convection Roast*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
5. Touch the ***Probe*** pad.
6. Touch the number pads to set the desired internal food temperature.

To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch the ***Convection Roast*** pad and then touch the number pads to set the new desired temperature.

7. Touch the ***Start*** pad.

When the oven starts to heat, the word ***LO*** will be in the display.

After the internal temperature of the food reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

8. When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***Clear/Off*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

⚠CAUTION *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.*

NOTE:

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.*

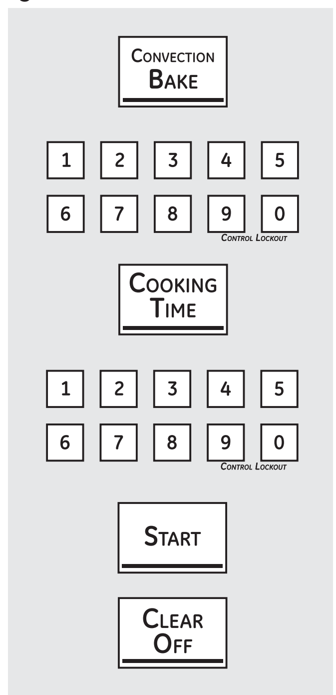
Convection Roasting Guide - Suggested Settings

Meats			Oven Temp.	Internal Temp.
Beef	Rib Roast (4-8 lbs.) Bone-in and Boneless	Rare	325˚F	145˚F
		Medium	325˚F	160˚F
	Beef Tenderloin (2-3 lbs.)	Rare	425˚F	145˚F
	Beef Tenderloin (4-6 lbs.)	Rare	425˚F	145˚F
Pork	Bone-In, Boneless (3-5 lbs.)		325˚F	160˚F
Lamb	Bone-In (5-9 lbs.)	Medium	325˚F	165˚F
	Boneless (4-7 lbs.)	Medium	375˚F	165˚F
Poultry	Whole Chicken (5-7 lbs.)		350˚F	170˚F
	Turkey, Whole* Unstuffed (10 to 16 lbs.) Unstuffed (18 to 24 lbs.)		 325˚F 325˚F	 170-180˚F 170-180˚F
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)		325˚F	170˚F

**Stuffed birds generally require 30-45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.*

You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened but the heat will not turn off.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The upper oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

1. Touch the ***Convection Bake*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

   The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

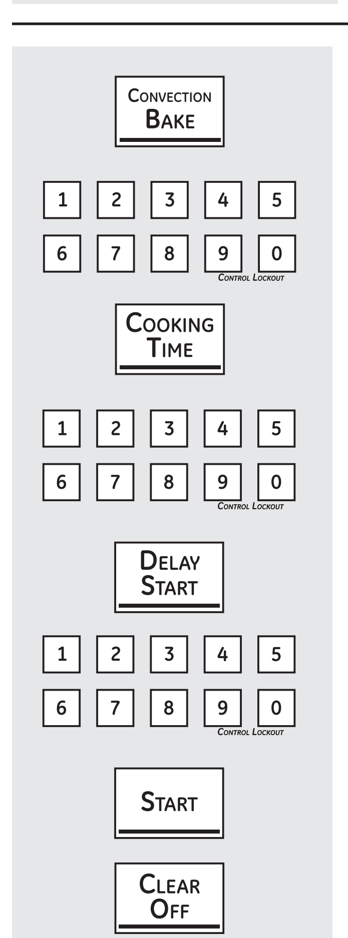
5. Touch the ***Start*** pad.

The oven will turn ***ON***, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Special features of your oven control* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

6. Touch the ***Clear/Off*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

The upper oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***Convection Bake*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***Cooking Time*** pad.

NOTE: *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.

   The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

5. Touch the ***Delay Start*** pad.
6. Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***Start*** pad.

NOTE: *If you would like to check the times you have set, touch the Delay Start pad to check the start time you have set or touch the **Cooking Time** pad to check the length of cooking time you have set.*

When the oven turns ON at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the ***Cook and Hold*** feature was set. See the *Special features of your oven control* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

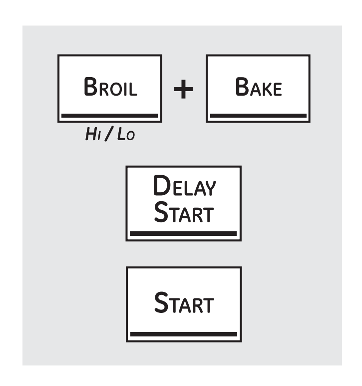
8. Touch the ***Clear/Off*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

Special features of your upper oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the Start pad. The special features will remain in memory after a power failure.

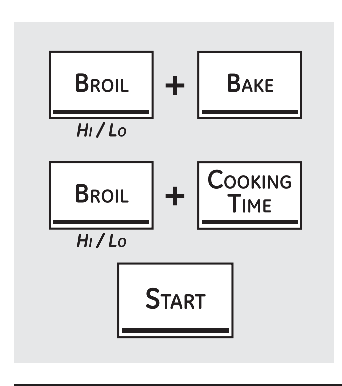


12 Hour Shut-Off

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn ***OFF*** this feature, follow the steps below.

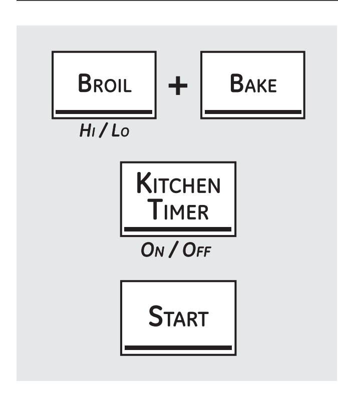
1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Delay Start*** pad. The display will show ***12 shdn*** (12 hour shut-off). Touch the ***Delay Start*** pad again and the display will show ***no shdn*** (no shut-off).
3. Touch the ***Start*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.



Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
2. Touch the ***Broil Hi/Lo*** and ***Cooking Time*** pads at the same time. The display will show ***F*** (Fahrenheit).
3. Touch the ***Broil Hi/Lo*** and ***Cooking Time*** pads again at the same time. The display will show ***C*** (Celsius).
4. Touch the ***Start*** pad.



Tones at the End of a Timed Cycle

At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the ***Clear/Off*** pad is touched. This continual 6-second beep may be canceled.

To cancel the 6-second beep:

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Kitchen Timer On/Off*** pad. The display shows ***CON BEEP*** (continual beep) and ***BEEP***. Touch the ***Kitchen Timer On/Off*** pad again. The display shows ***BEEP***. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
3. Touch the ***Start*** pad.

Gas/Control Lockout *(on some models)*



Your control will allow you to lock out the surface burners, oven burners and control panel so they cannot be activated.

To lock/unlock the controls:

1. Turn all surface burners off.
2. Touch and hold the ***GAS/CONTROL LOCKOUT*** pad for 3 seconds until the display shows ***LOC***.
3. To unlock the control, touch and hold the ***GAS/CONTROL LOCKOUT*** pad for 3 seconds until ***LOC*** disappears from the display.

When this feature is on and the touch pads are touched, the control will beep and the display will show ***LOC***.

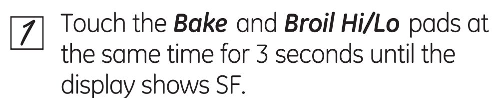
- The control lock-out mode affects all controls. No controls will work when this feature is activated.
- The adjustment will be retained in memory after a power failure.

12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

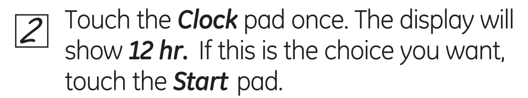
Broil + Bake
Hi / Lo
Clock
Start

Your control is set to use a 12-hour clock.

If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.



1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.



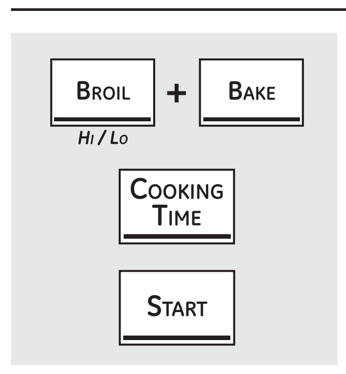
2. Touch the ***Clock*** pad once. The display will show ***12 hr.*** If this is the choice you want, touch the ***Start*** pad.

Touch the ***Clock*** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show 24 hr. If this is the choice you want, touch the ***Start*** pad.

Touch the ***Clock*** pad again to black out the clock display. The display will show ***OFF***. If this is the choice you want, touch the ***Start*** pad.

NOTE: *If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the **Delay Start** function.*

Cook and Hold



Your new control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished.

This feature can only be used when timed cooking.

To activate this feature, follow the steps below.

1. Touch the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Cooking Time*** pad. The display will show ***Hld OFF***.

   Touch the ***Cooking Time*** pad again to activate the feature. The display will show ***Hld ON***.
3. Touch the ***Start*** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

Tone Volume *(on some models)*

Broil + Bake
Hi / Lo
Cook Time
Start

This feature allows you to adjust the tone volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

1. Touch the upper oven ***Broil Hi/Lo*** and ***Bake*** pads at the same time until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***Cook Time*** pad. The display shows ***2 Beep*** This is the middle volume level.

   Touch the ***Cook Time*** pad again. The display will show ***3 Beep***. This is the loudest volume level.

   Touch the ***Cook Time*** pad again. The display will show ***1 Beep***. This is the quietest volume level.
3. Choose the desired sound level (***1 Beep, 2 Beep, 3 Beep***).



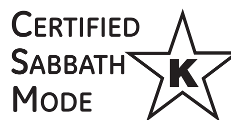
4. Touch the ***Start*** pad.

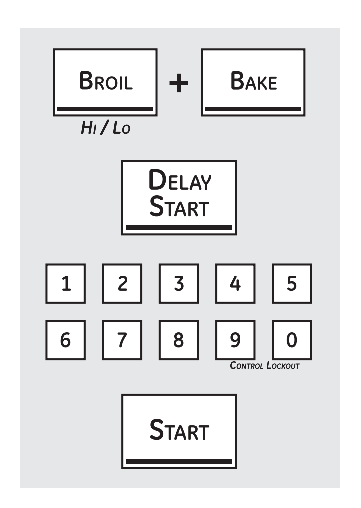
Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting in the upper and lower oven or baking drawer (on some models). It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

__NOTE:__ The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.





When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.

How to Set for Regular Baking/Roasting

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

1. Press and hold both the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF***.
2. Tap the ***Delay Start*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***Start*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***Bake*** pad. No signal will be given.
5. Using the number pads, enter the desired temperature between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.
6. Touch the ***Start*** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display, indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the Bake pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***Start*** pad.

NOTE: The ***Clear/Off*** and ***Cooking Time*** pads are active during the Sabbath feature.

How to Set for Timed Baking/Roasting–Immediate Start and Automatic Stop

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

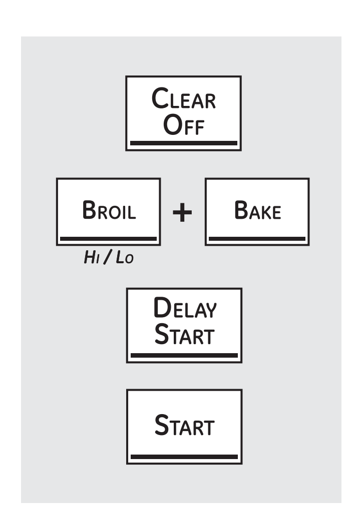
1. Press and hold both the ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF***.
2. Tap the ***Delay Start*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***Start*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***Cooking Time*** pad.
5. Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the ***Start*** pad.
7. Touch the ***Bake*** pad. No signal will be given.
8. Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
9. Touch the Start pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃⊂ will appear in the display, indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the ***Bake*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***Start*** pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃⊂ to ⊃ and 0:00 will appear, indicating that the oven has turned OFF but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

BROIL + BAKE
HI / LO
DELAY START
COOKING TIME
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
CONTROL LOCKOUT
START

When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃⊂ the oven is baking/roasting.



How to Exit the Sabbath Feature

1. Touch the ***Clear/Off*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ⊃ is in the display.
3. Press and hold both the ***BAKE*** and ***BROIL HI/LO*** pads, at the same time, until the display shows SF.
4. Tap the ***DELAY START*** pad until ***12 shdn*** or ***no shdn*** appears in the display. ***12 shdn*** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. ***no shdn*** indicates that the oven will not automatically turn off.
5. Touch the ***START*** pad.

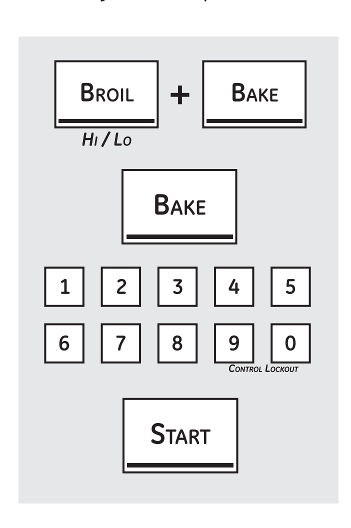
NOTE: *If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.*

Adjust the upper oven thermostat—Do it yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: *This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.*



To Adjust the Thermostat

1. Touch the ***BAKE*** and ***BROIL HI/LO*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***BAKE*** pad. A two digit number shows in the display.

   Touch ***BAKE*** once to decrease (-) the oven temperature, or twice to increase (+).
3. The oven temperature can be adjusted up as much as 35°F. or down as much as 35°F. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, touch ***1*** and ***5***.
4. When you have made the adjustment, touch the ***START*** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

NOTE: *The thermostat adjustment for Baking will also affect Convection Baking or Convection Roasting.*

The type of margarine will affect baking performance!

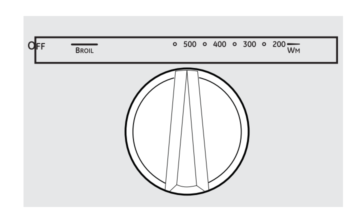
Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

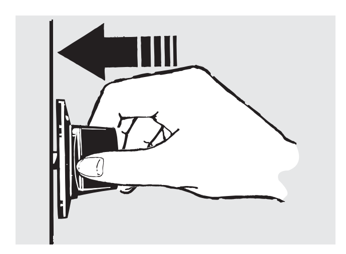
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

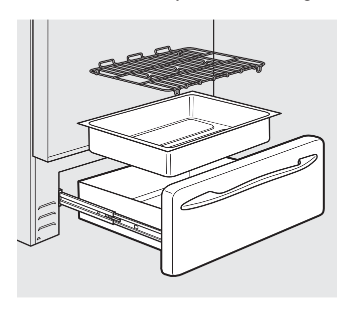
Using the lower oven drawer. *(on some models)*

The lower oven drawer may be used to bake foods using the same times and temperatures as a standard oven. Foods ideal for baking in the lower oven drawer include pizza, frozen foods, casseroles, biscuits, rolls and many desserts.





Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.



To Use the Lower Oven Drawer

1. Push in and turn the lower oven drawer knob to any desired setting.
2. Allow the lower oven drawer to preheat.

- The ON signal light is located on the upper right side of the knob and glows when the knob is in the ON position. It remains ON until the knob is moved to the OFF position.
- The "Heating" signal light is located below the ON signal light and glows when the heating elements are active. Preheat is complete after the "Heating" signal has turned off for the first time each use.

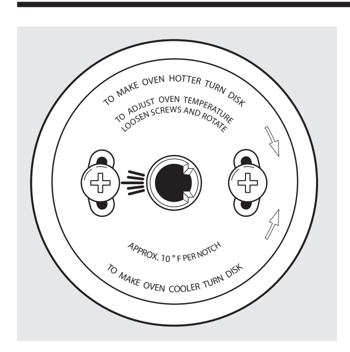
NOTES:

- *Always use the included drawer rack when using the lower oven drawer.*
- *The lower oven drawer cannot be used during a self-clean cycle of the upper oven.*
- *Do not put food, foil or cookware directly on the bottom of the lower oven drawer. Always use the included drawer rack.*
- *If foods require a cover, use only foil or lids able to withstand baking temperatures. Do not use plastic.*
- *Maximum height of foods that can be placed in the lower oven drawer is 4".*
- *Do not put liquid or water in the lower oven drawer.*
- *Never place plastics, paper, canned foods or combustible material in the lower oven drawer.*

The lower oven drawer uses less energy than the upper oven. Allow the following approximate times for preheating:

Desired Lower Oven Temperature	***Preheat Time***
WARM	*10 minutes*
350°F	*20 minutes*
425°F	*30 minutes*

Adjust the lower oven thermostat—Do it yourself!



Back of Lower Oven Knob (Appearance may vary.)

1. Pull the ***OVEN CONTROL*** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

   To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   To lower the temperature, move the top screw toward the left.

   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is ± 60°F. from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.
3. After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
4. Re-install knob on range and check performance.

When Using the Lower Oven Drawer Warm Setting

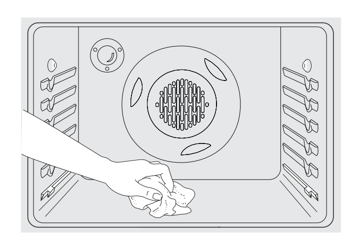
The ***WARM*** setting of the lower oven drawer will keep hot cooked foods at serving temperatures. Always start with hot food.
Do not use the ***WARM*** setting to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

Push in and turn the control knob to the ***WARM*** setting.

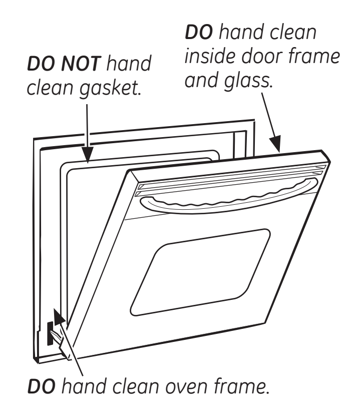
NOTE: The beginning temperature of the food, the amount of food, the type of food, the container and the amount of time the food is in the drawer will affect the quality and ending temperatures of the food.

Using the self-cleaning upper oven.

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.



Before a Clean Cycle

For the first self-clean cycle, we recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood.

Remove any broiler pan, broiler grid, all cookware, probe and any aluminum foil from the oven—they cannot withstand the high cleaning temperatures.

NOTE:

- If your oven is equipped with nickel oven racks, remove them before you begin the self-clean cycle.
- If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may be left in the oven during the self-clean cycle.

Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the front frame will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled scouring pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry. Wipe off the flat inner door and glass with soapy water and sponge.

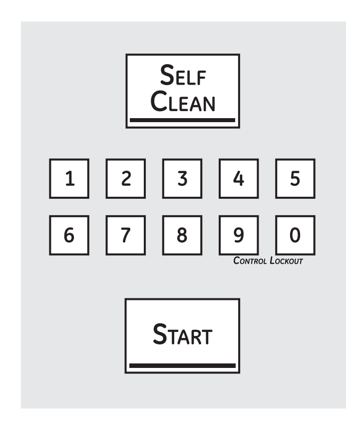
Do not clean the gasket. The fiberglass material of the front frame gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

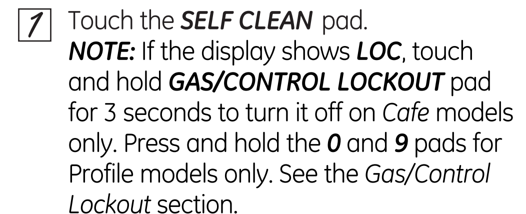
IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

NOTE: *Use caution when opening the upper oven after the self-clean cycle has ended. The oven may still be hot.*



How to Set the Upper Oven for Cleaning

NOTE: *The surface burners must be turned off prior to the self-clean start time.*



1. Touch the ***SELF CLEAN*** pad.
   NOTE: If the display shows ***LOC***, touch and hold ***GAS/CONTROL LOCKOUT*** pad for 3 seconds to turn it off on *Cafe* models only. Press and hold the ***0*** and ***9*** pads for Profile models only. See the *Gas/Control Lockout* section.

2. Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours is needed.

Clean cycle time is normally 4 hours. You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the ***START*** pad.

On models without a door latch, the door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED DOOR*** light goes off.

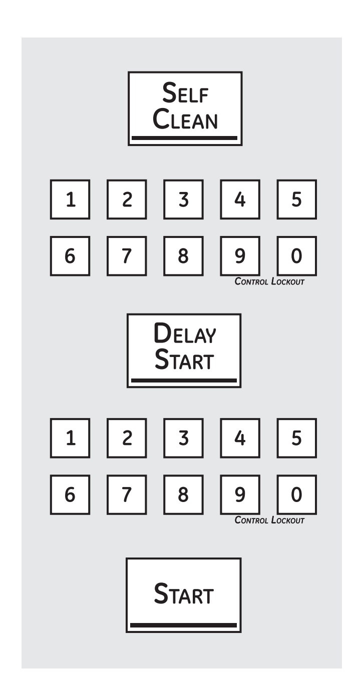
The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

4. When the ***LOCKED DOOR*** light is off, slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door. If your range does not have a latch, the door will unlock automatically.

- The words ***LOCK DOOR*** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door or forget to latch the door.
- To stop a clean cycle, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. When the ***LOCKED DOOR*** light goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you may open the door.
- Do not use the lower oven drawer during a self-clean cycle.

Using the self-cleaning upper oven.

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. On models with ***Gas/Control Lockout***, touch and hold the ***Gas/Control Lockout*** pad for 3 seconds to turn it off.

NOTE: *The surface burners must be turned off prior to the self-clean start time.*

2. If your model has a latch, latch the door.
3. Touch the ***Self Clean*** pad.
4. Using the number pads, enter the desired clean time.
5. Touch the ***Delay Start*** pad. The earliest start time you can set will appear in the display.
6. Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
7. Touch the ***Start*** pad.

On models without a door latch, the door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED DOOR*** light goes off.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

8. When the ***LOCKED DOOR*** light is off, slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door. If your range does not have a latch, the door will unlock automatically.

- The words ***LOCK DOOR*** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door or forget to latch the door on models with a latch.
- To stop a clean cycle, touch the ***Clear/Off*** pad. When the ***LOCKED DOOR*** light goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, unlatch the door (on models with a latch) and open the door.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the ***CLOCK*** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the ***COOKING TIME*** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

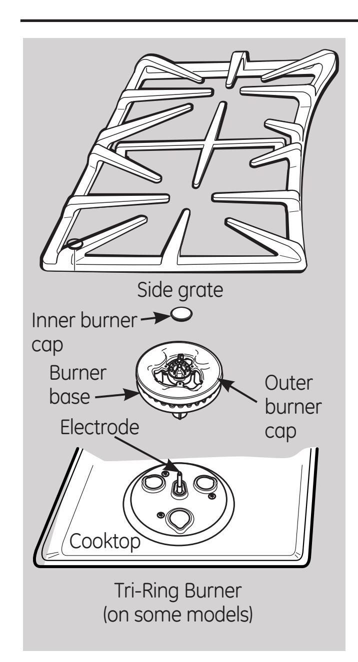



WARNING *If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.*

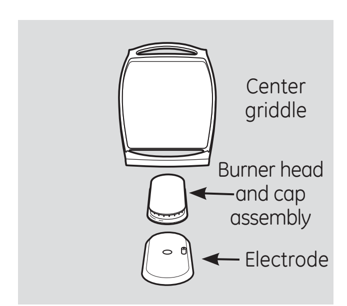
To check if the bracket is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If your range has no anti-tip bracket, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost.



Tri-Ring Burner
(on some models)



Sealed Burner Assemblies *(on some models)*

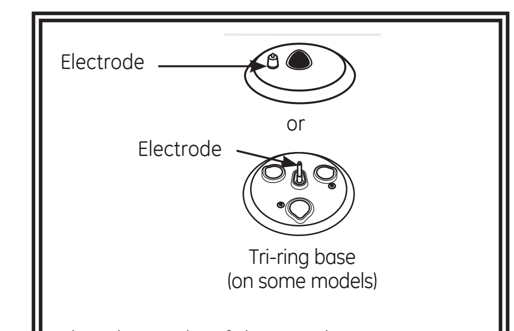
Turn all controls ***OFF*** before removing the burner parts.

The round side burner caps and burner heads can be lifted off, making them easy to clean. The electrodes are not removable.

The oval center burner head and cap assembly can be lifted off, making it easy to clean. The burner electrode is not removable.

The tri-ring burner inner cap can be lifted off for cleaning. the outer cap and base assembly can be lifted off the cooktop as one piece for cleaning purpases.

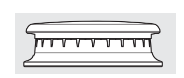
CAUTION *Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.*



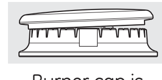
Tri-ring base
(on some models)

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to ***LITE***, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Care and cleaning of the range.



Burner cap is properly seated.

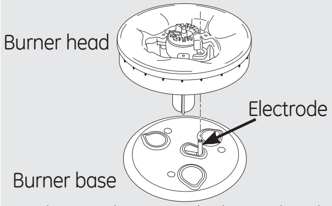


Burner cap is NOT properly seated.

Burner heads (on some models)

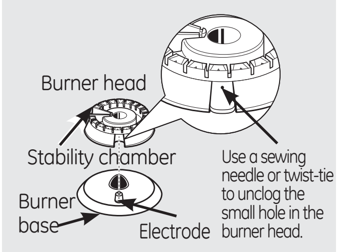
The burner heads (on some models) are removable. Simply lift them off the range for cleaning.

Tri-ring head (on some models)

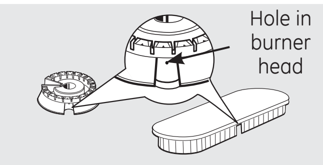


Make sure the ring in the burner head is positioned over the electrode and that the burner head is fully inserted inside the burner base. A small gap between the base and head is normal.

Front-right head (on some models), front-left head, back-right head and back-left head



Make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode.



The oval burner head/cap assembly is removable. Simply lift it off the range for cleaning. Use a sewing needle or twist-tie to unclog the small hole in the burner heads.

Burner Caps, Bases and Heads

Before removing the burner caps and heads (on some models), remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

NOTE: *Do not use steel wool or scouring powders to clean the burner parts.*

Burner caps

Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. To get rid of burned on food, place the caps in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak for several hours or over night. Wash, rinse well and dry.

Tri-ring burner (on some models)

The outer cap on the tri-ring burner is not removable. Only the center round cap may be removed for cleaning.

To clean the burner bases, use soapy water and a plastic scouring pad. Wipe clean with a damp cloth.

Make sure that no water gets into the burner bases. Allow them to dry fully before using.

Burner Heads (on some models) and Oval (Center) Burner Head/Cap Assembly

The burner heads and the oval burner head/cap assembly are removable. Simply lift them off the range for cleaning.

For proper ignition, make sure the small hole in the section that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it.

The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

Clean the burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the openings. Lift off when cool.

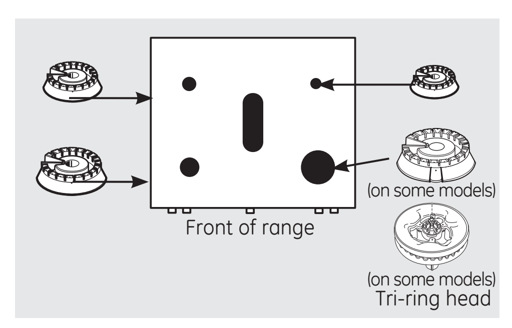
To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

After cleaning

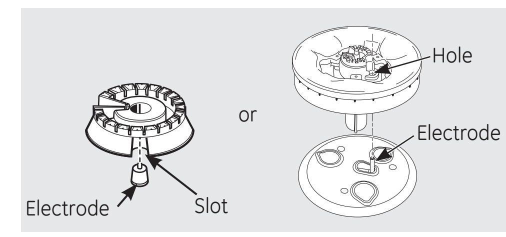
Before putting the burner caps, heads (on some models) and oval head/cap assembly back, shake out excess water and then dry them thoroughly by setting in a warm oven for 30 minutes.

Replacement Burner Heads (on some models)

Replace burner heads over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. There is one small, one medium, one large and one extra-large burner head.

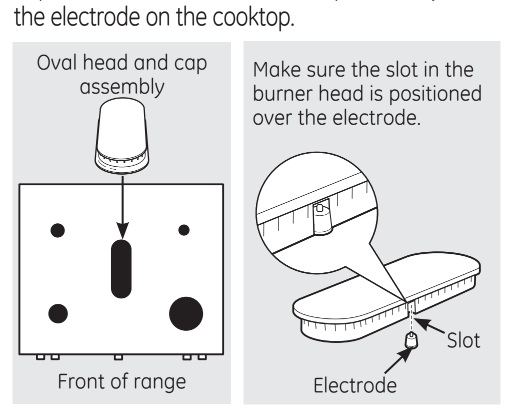


Make sure the slot or hole (depending on model) in the burner head is positioned over the electrode.



Oval (Center) Burner Head/Cap Assembly

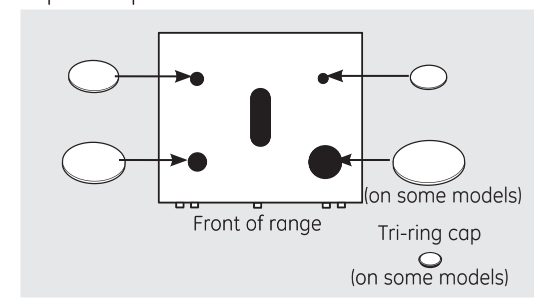
Replace the oval (center) head/cap assembly over the electrode on the cooktop.

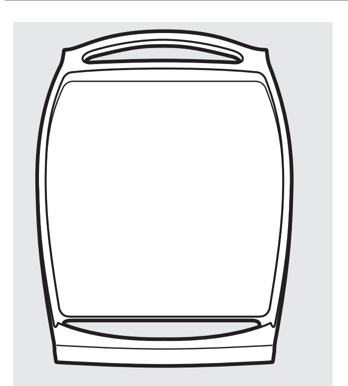


Caps

Replace the matching size caps onto the burner bases or heads.

Make sure that the heads (on some models) and caps are replaced in the correct locations.



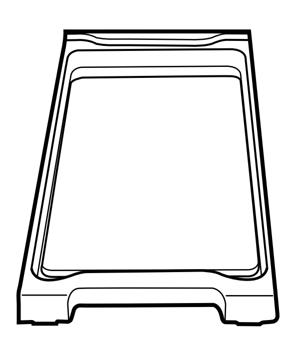


Lodge® Reversible Cast-Iron Griddle (on some models)

- Rinse with hot water (do not use soap), and dry thoroughly.
- Before cooking, prepare the surface with cooking spray or vegetable. oil.
- After cooking, clean the griddle with a stiff brush and hot water. Using soap is not recommended, and harsh detergents should never be used.
- Towel dry immediately and apply a light coat of cooking spray or vegetable oil while the griddle is still warm.
- Store in a cool, dry place.
- Do not wash in the dishwasher.

Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool. Clean with hot soapy water.
- Do not place your griddle in the microwave.
- Always turn off all surface burners before removing the griddle. Use caution when handling a hot griddle.



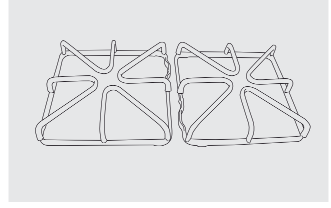
Nonstick Griddle (on some models)

NOTES:

- The griddle is to be used over the center burner only.
- Do not clean the griddle in a self-cleaning oven.
- Do not clean the griddle in a dishwasher.
- Wash with hot, soapy water after each use while using a sponge or dishcloth.
- If oil or food residue is left on the griddle, further cooking will harden the residue and cause sticking over time. In this case, use a non-abrasive cleanser such as Bon Ami® or one of the soft scrub cleansers. Apply with a sponge, Scrunge® or other cleaning pad labeled safe for non-stick pans
- Use only plastic, nylon or wooden utensils or SilverStone® kitchen tools to prevent marring of the coating.
- Never use knives or cut food on the griddle. Wash with hot, soapy water after each use. Store carefully to prevent scratching.

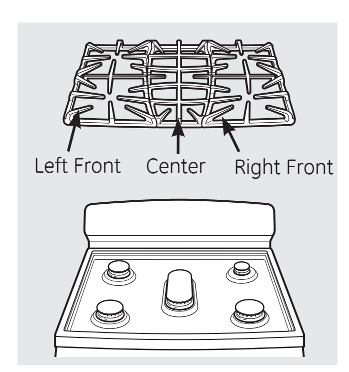
Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool. Clean with hot soapy water.
- Do not place your griddle in the microwave.
- Always turn   all surface burners before removing the griddle. Use caution when handling a hot griddle.



Appearance may vary.

The grates may be cleaned in a dishwasher.



Burner Grates

Your range has 3 double grates or 4 single grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; they cannot be interchanged left to right or front to back. For convenience on double grates, the undersides of the left and right grates are marked "LEFT FRONT" and "RIGHT FRONT." Make sure the front portion of both grates is in front. The middle grate has a bow in front. Make sure the bowed portion is toward the front of the range. In addition, the middle grate is supported by the left and right grates and must be installed LAST for stability.

Cleaning

Lift out when cool. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates.

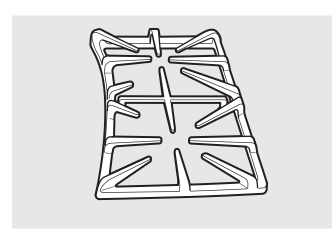
Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.

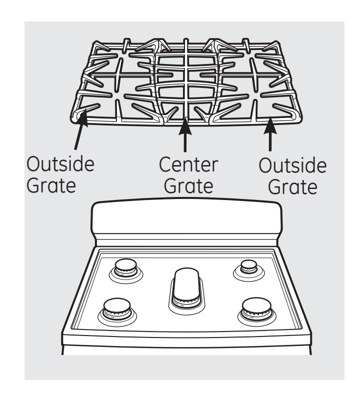
NOTE: *Do not clean the grates in a self-cleaning oven.*

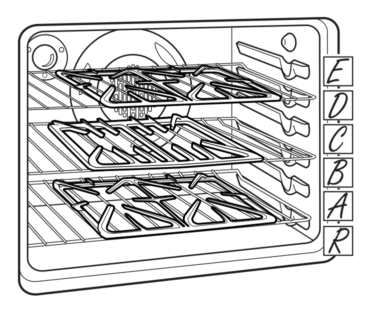
Care and cleaning of the range.



Appearance may vary.

The grates may be cleaned in a dishwasher.





The oven has 5 rack positions. Place the gray porcelain-coated racks in positions "R", "B" and "D" for self-cleaning the grates. Place one grate each on the oven racks from side to side.

Burner Grates for Model C2S985 Only

Your range has three professional-style double grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. For convenience, the undersides of the side grates are marked "OUTSIDE". Make sure the front portion of both grates is in front. The center grate can be interchanged front to back.

Cleaning Grates - Soap and Water

Lift grates out when cool. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners. Replace the grates so that straight lines are formed with the center ribs of all three grates.

Cleaning Grates—Self-Clean Oven

To get rid of burned-on food, you may use the self-clean cycle of your range. Remove any burnt-on food particles that you can prior to placing the grates in the oven. Place the gray porcelain-coated racks in positions "R", "B" and "D".

NOTE: *Do not clean the griddle in the self-cleaning oven.*

Place one grate each on the oven racks from side to side. Follow the instructions for how to set the upper oven for cleaning.

NOTE: *Use caution when removing the grates from the oven after the self-clean cycle has ended. The grates may still be hot.*

For heavily-soiled grates, you may notice some white ash on the grate. Wipe it off with a damp cloth after the grate cools.If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

Cleaning Grates—Dishwasher

The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food particles that you can prior to placing the grates in the dishwasher. Place them on the lowest rack of the dishwasher and run on a "heavy duty" cycle.

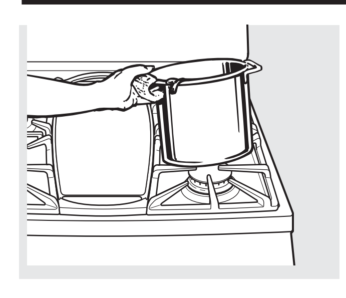
Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Although the grates are durable, they will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures and abrasion by the cookware.

Support Bumpers

If one or more of the circular silicone grate support bumpers in the cooktop are missing or damaged, replacement parts can be obtained by calling 1.800.GE.CARES.

To insert the new bumpers, simply insert the cone shaped end and push down while gently twisting or rocking the bumper.

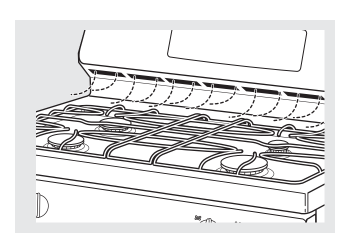


Cooktop Surface

To avoid damaging the porcelain-enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set.

When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

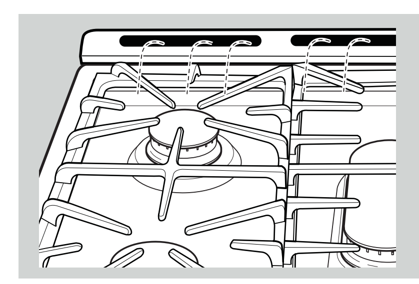
***NOTE:** For stainless steel cooktops, refer to the Stainless steel surfaces section.*



Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



Vent appearance and location vary.



Upper Control Panel

On models so equipped, lock out the touch pads before cleaning.

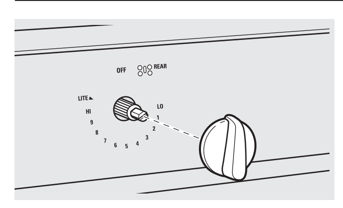
See the ***Gas/Control Lockout*** information in the *Special features of your oven control* section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

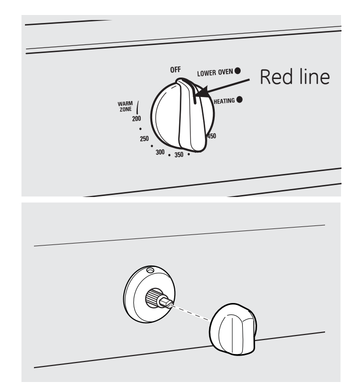
You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water. Do not use abrasives of any kind.

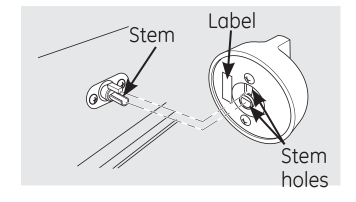
Unlock the touch pads after cleaning.



Surface burner knob



Upper oven knob (on some models)



Lower Control Panel (Front Manifold Panel) and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.

Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.

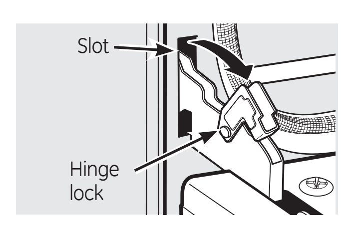
To determine the correct location of the knob on the front control panel, examine the back of the knob. Knobs with labels and two stem holes are not interchangeable with other types of knobs and should be returned to the front panel first. Locate the proper position by matching the label and the front panel description or by matching the shape of the knob holes to the shape of the control panel stems. Knobs without labels and only one stem hole can be returned to any position on the front control panel that has only one stem.

Care and cleaning of the range.

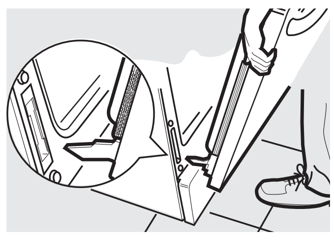
Oven Bottom

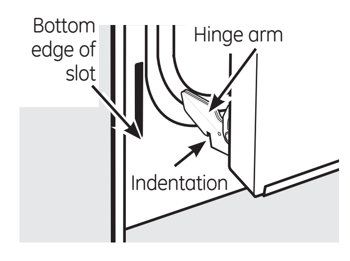
The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.



Pull hinge locks down to unlock.


Removal position



Lift-Off Oven Door *(on some models)*

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

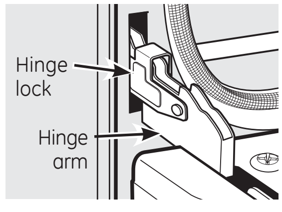
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

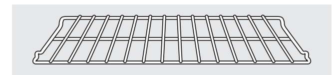
1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop position and fully closed.
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.
5. Close the oven door.

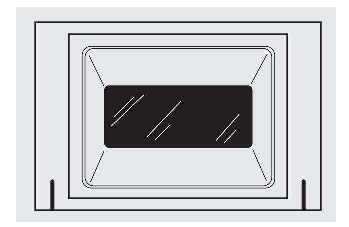


Push hinge locks up to lock.



Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The nickel-plated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide. It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Door

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Wipe dish washing detergent over any baked-on splatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

IMPORTANT: APPLY A PROTECTIVE COAT OF CERAMA BRYTE® STAINLESS STEEL BRIGHTENER (Part WB02T1011) BEFORE USING.

This will help you to maintain the brightness and appearance of your stainless steel range.

- In order to avoid any discolorations and/or grease stains, we recommend cleaning and removing any spills, spots and grease from the range after use.
- It is important to use a soft cloth or paper towel every time the range is cleaned to avoid any scratches.

Read carefully the instructions on the back of the Brightener for better results.

Cleaning Instructions:

1. Remove grates.
2. Wash using warm, soapy water:

   Wet soft cloth or paper towel (avoid using excessive water).

   Wipe the surface in the direction of the grain (following the steel lines).

   Rinse and wring out a soft cloth or paper towel and dry the range.
3. Apply a degreaser that does not contain sodium hydroxide or stainless steel cleaner (follow instructions).
4. Apply Cerama Bryte® Stainless Steel Brightener (follow instructions).
5. Repeat steps 2–4 as many times as needed.
6. Put grates back in place.

Follow these instructions for any stainless steel surface on your range.

DO NOT USE for cooktop or stainless steel parts cleaning:

- Caustic lye (sodium hydroxide) or cleaners containing this chemical
- Hard or steel wool pads
- Abrasive materials or chemicals

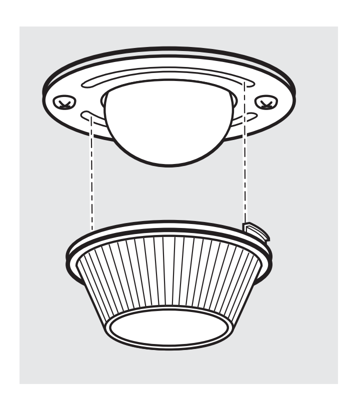
To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center 800.626.2002 (U.S.)
800.661.1616 (Canada)

GEAppliances.com (U.S.)
www.GEAppliances.ca (Canada)

Care and cleaning of the range.

⚠WARNING *Shock or Burn Hazard: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.*



Oven Light Replacement (on some models)

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

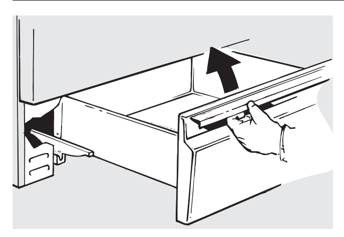
1. Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove.

Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb or two-prong halogen bulb, as appropriate.

To replace the cover:

1. Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.



The storage drawer may be removed for cleaning under the range.

Removable Storage Drawer (on some models)

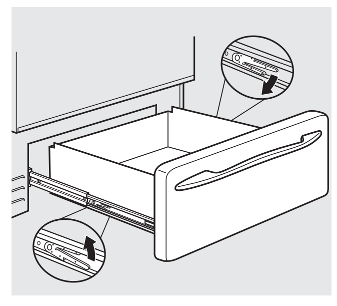
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics and flammable material in the drawer.

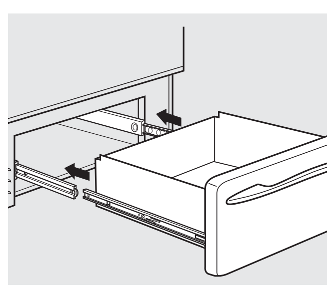
The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.***To remove storage drawer:***

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Tilt the front of the drawer up and free of the range.

To replace storage drawer:

1. Set the stops on the back of the drawer over the stops in the range.
2. Slide drawer evenly and straight back, so that the rails in the range are engaged.





Removable Drawer (Warming Drawer Models only)

NOTE: *For models with an electric warming drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the warming drawer heating element is cool.*

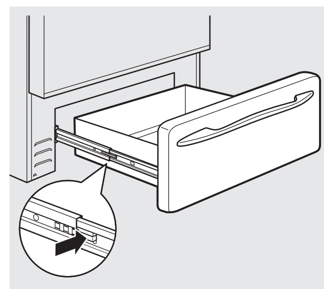
Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

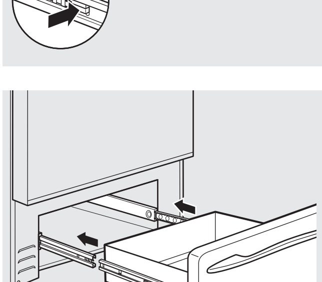
To remove the drawer:

1. Pull the drawer straight out until it stops.
2. Press the left rail release up and press the right rail release down, while pulling the drawer forward and free.

To replace the drawer:

1. Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
3. Slide the drawer all the way in.





Removable Drawer (Lower Oven Drawer Models only)

NOTE: *For models with an electric warming drawer or lower oven drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the warming drawer heating element is cool.*

Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

To remove the drawer:

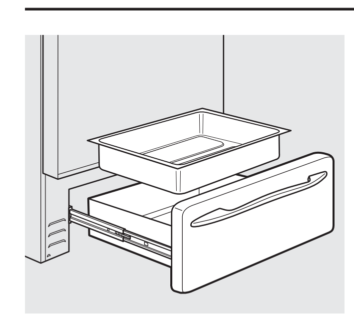
1. Pull the drawer straight out until it stops.



2. Press the tabs on both sides in while pulling the drawer forward and free.

To replace the drawer:

1. Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
3. Slide the drawer all the way in.



Removable Lower Oven Drawer Pan

NOTE: *For models with an electric warming drawer or lower oven drawer, before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the drawer heating element is cool.*

NOTE: *Allow lower oven drawer to cool before removing pan.*

NOTE: *Wipe spills promptly after each use.*

- Never place, use or self-clean the lower oven drawer pan in the upper oven.
- Lower oven drawer has a removable pan for easy cleaning. Clean with hot soapy water and a sponge or dish towel. Dry with a clean cloth. An oven cleaner, such as Easy-Off®, may also be used. Be sure to follow the directions on the oven cleaner. Replace the pan in the lower oven drawer.

Installation Instructions

Range

If you have questions, call 1.800.GE.CARES or visit our Website at: GEAppliances.com

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.1, latest edition and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1 latest edition.

As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the *Important Safety Information* section in the front of this manual. Read them carefully.

- **IMPORTANT** – Save these instructions for local electrical inspector's use.
- **IMPORTANT** – Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Leave these instructions with the appliance after installation is completed.
- **Note to Consumer** – Keep this Owner's Manual and Installation Instructions for future reference.
- **Note** – This appliance must be properly grounded.
- **Servicer** – The electrical diagram is in an envelope attached to the back of the range.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

Mobile Home - Additional Installation Requirements
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225, 1/NFPA 501A or with local codes.

Mobile home installations require:
- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

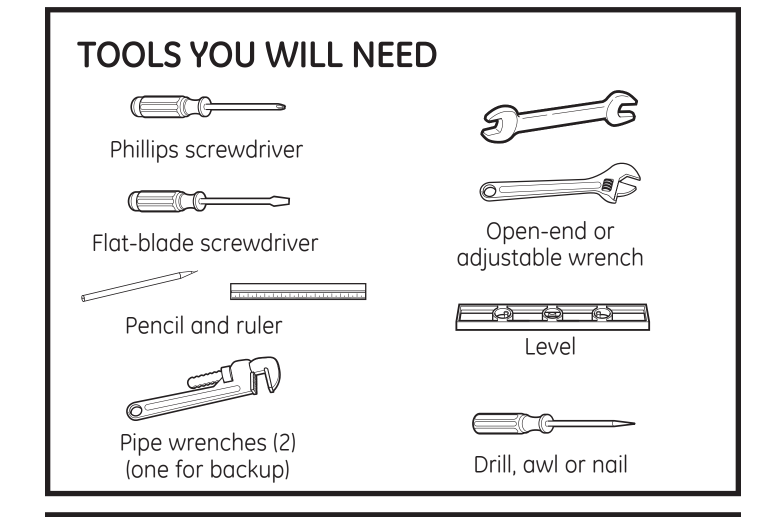
FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

If you smell gas:

1. Open windows.
2. Don't touch electrical switches.
3. Extinguish any open flame.
4. Immediately call your gas supplier.

TOOLS YOU WILL NEED



MATERIALS YOU MAY NEED

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2″ I.D.) A 5-foot length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4″ or 1/2″ NPT x 1/2″ I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2″ NPT x 1/2″ I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water.
- Lag bolt or 1/2″ O.D. sleeve anchor (for concrete floors only).
- Squeeze Connector matching the size of the bracket opening (on the range back behind the wiring cover) and the house conduit. Obtain only if replacing the power cord with conduit.

*Teflon: Registered trademark of DuPont

WARNING

INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions completely and carefully.

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use **NEW** flexible connectors when installing a gas appliance.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer instructions.

IMPORTANT – Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.

CAUTION Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (Electric Ignition models only).

- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See *Electrical Connections* in this section.
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4″ thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200°F.
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5″ beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122″ thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4″ between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24″**.

EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

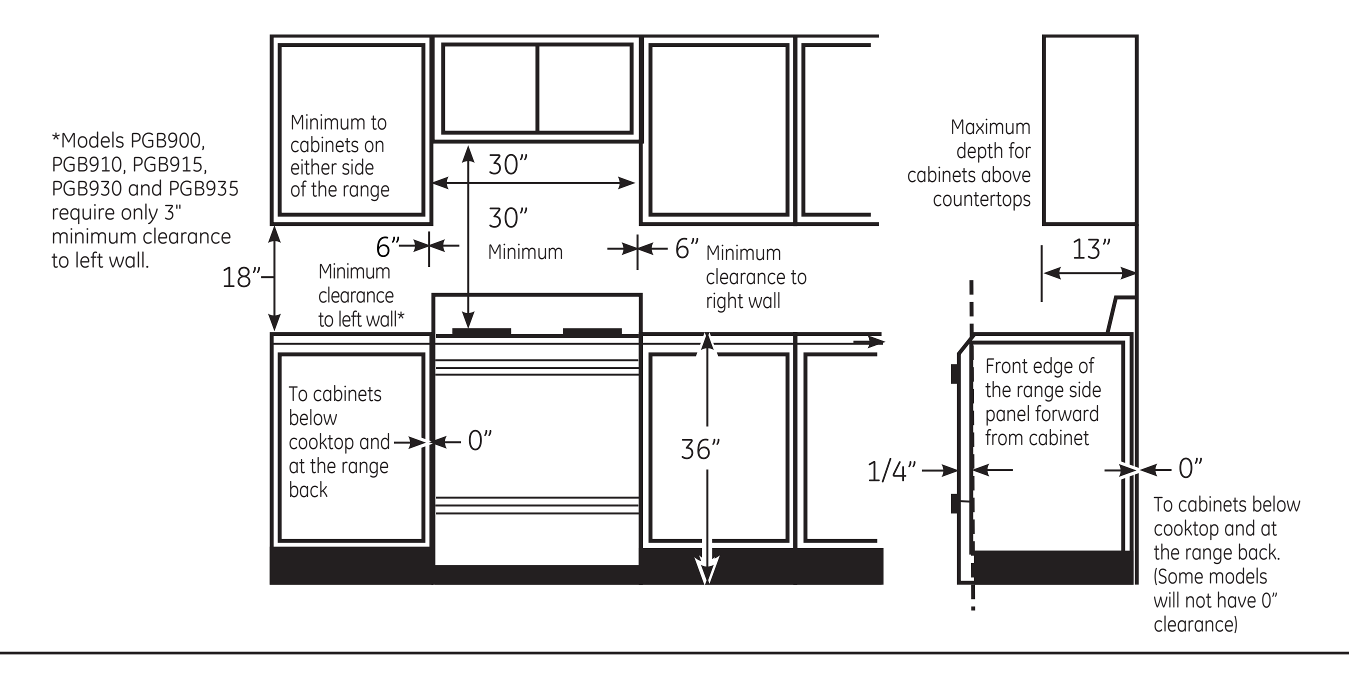
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30″ between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30″ clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than 1/4″ insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122″ thick. Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24″.**
- The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1″ to the plane of the range sides must not be less than 18″. (See the Dimensions and Clearances illustration in this section.)

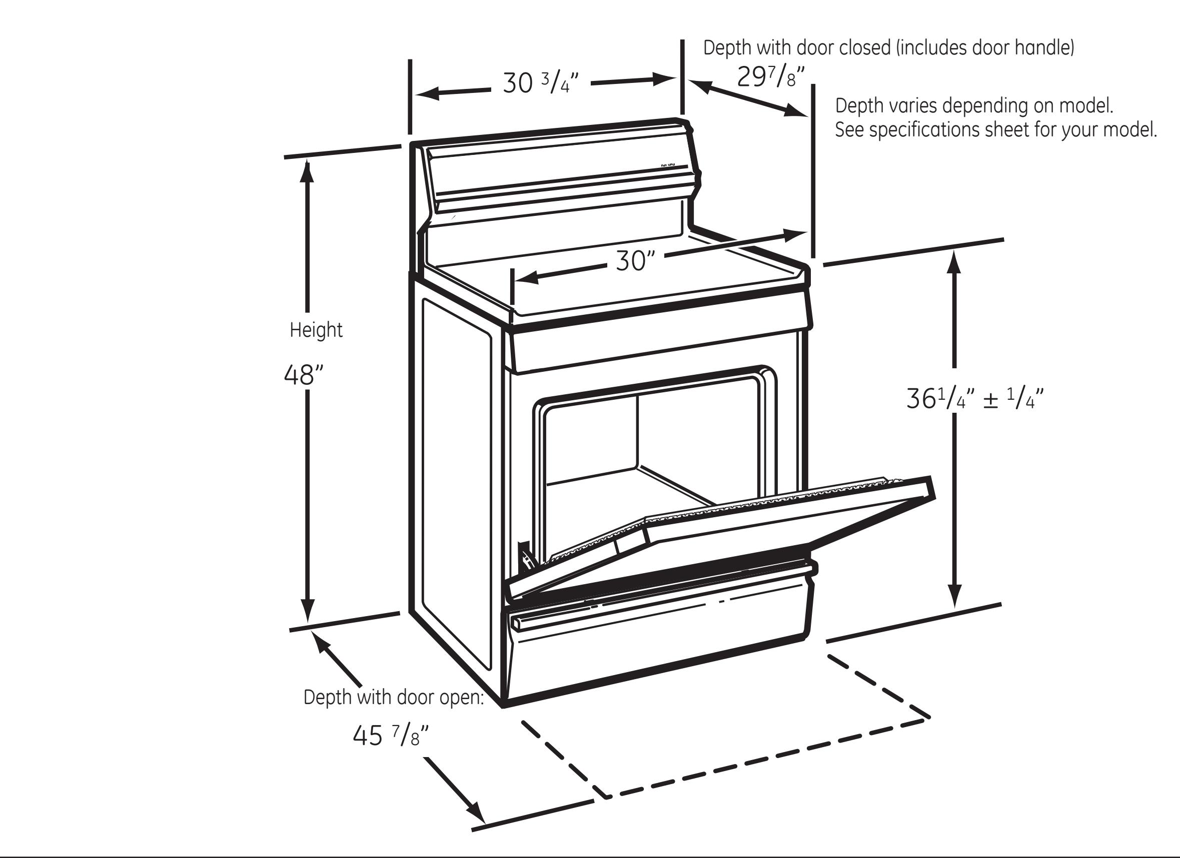
CAUTION – Only the GE Café branded series of Advantium® or microwave over-the-range ovens are designed to be installed above the GE Café range. Surfaces above a gas range can become hot. Installation of any other over-the-range oven above a GE Café range may result in surface temperatures that can cause burns.

DIMENSIONS AND CLEARANCES

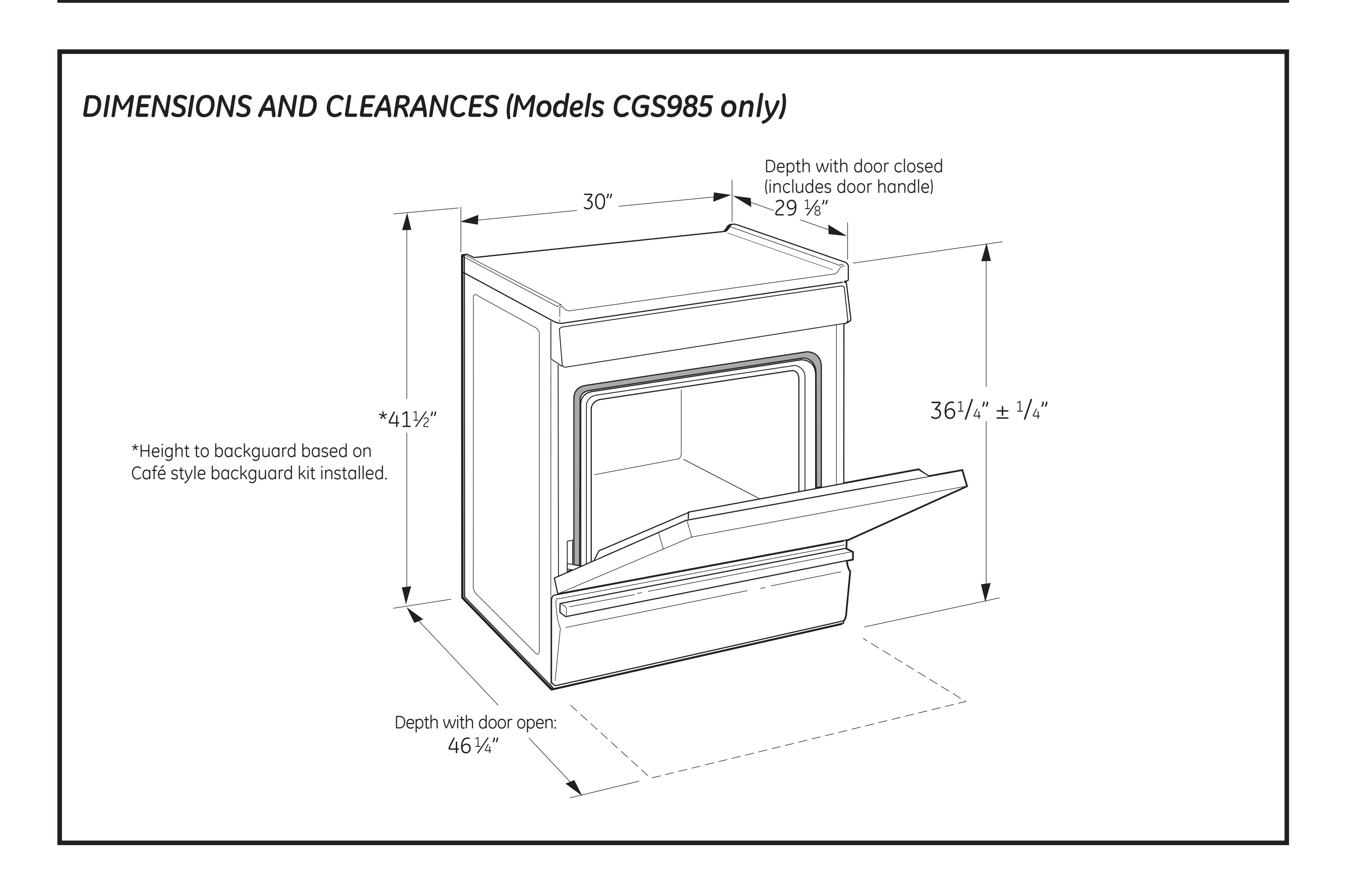
Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electric Outlet Locations) may be adjusted to meet specific requirements.

The range may be placed with 0" clearance (flush) at the back wall. (Some models will not fit flush.)





DIMENSIONS AND CLEARANCES (Models CGS985 only)



LOCATION

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering.

This will allow the range to be moved for cleaning or servicing. Also, make sure your floor covering will withstand 180°F. (See the Installation Safety Instructions section.)

Make sure the wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200°F) by the range. (See the *Installation Safety Instructions* section.)

IMPORTANT!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

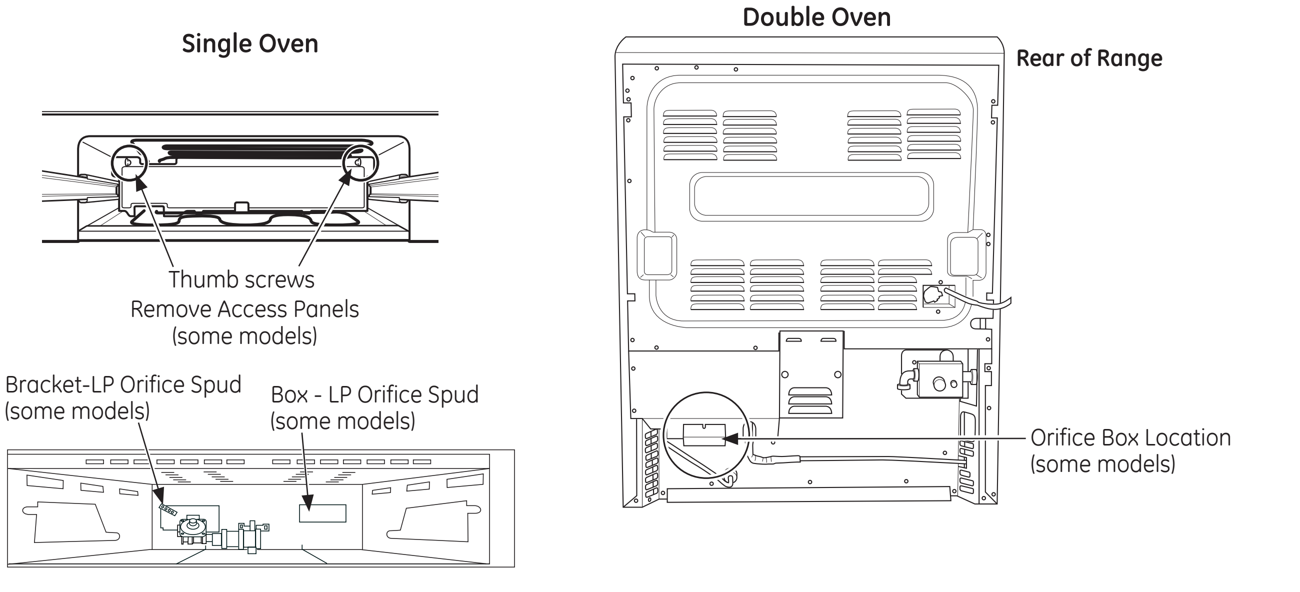
CONVERTING TO LP GAS (or converting back to natural gas from LP)

This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions can be found on back of the range or attached to the range next to the pressure regulator.

Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas.

The conversion instructions identify where to find the kits on the model. The possible locations are defined in the picture below.

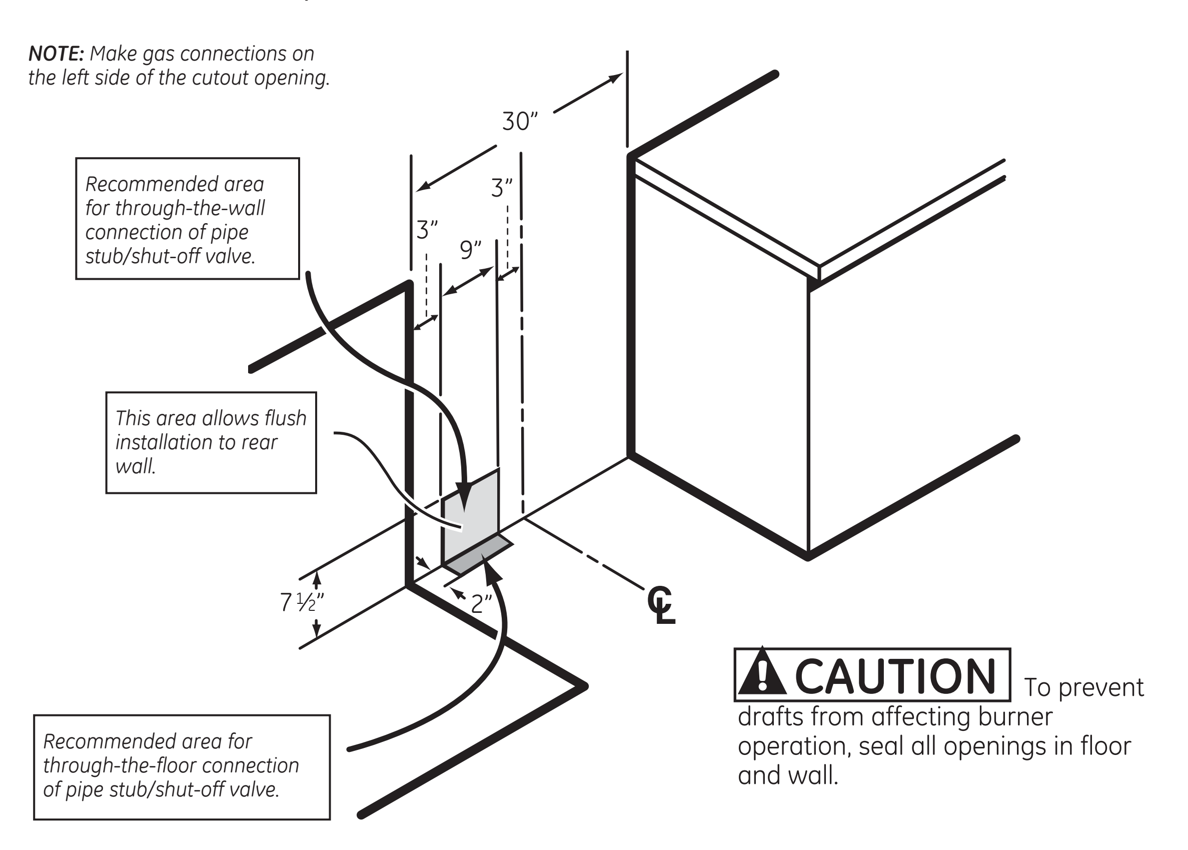


Read these instructions completely and carefully.

1 Gas Supply Requirements

Recommended Gas Pipe Outlet Locations

NOTE: *Make gas connections on the left side of the cutout opening.*



CAUTION To prevent drafts from affecting burner operation, seal all openings in floor and wall.

Provide Adequate Gas Supply

Your range is designed to operate at a pressure of 5” of water column on natural gas or, if designed for LP gas (propane or butane), 10” of water column.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed.

This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 5” and 13” of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 10” and 13” of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1” greater than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

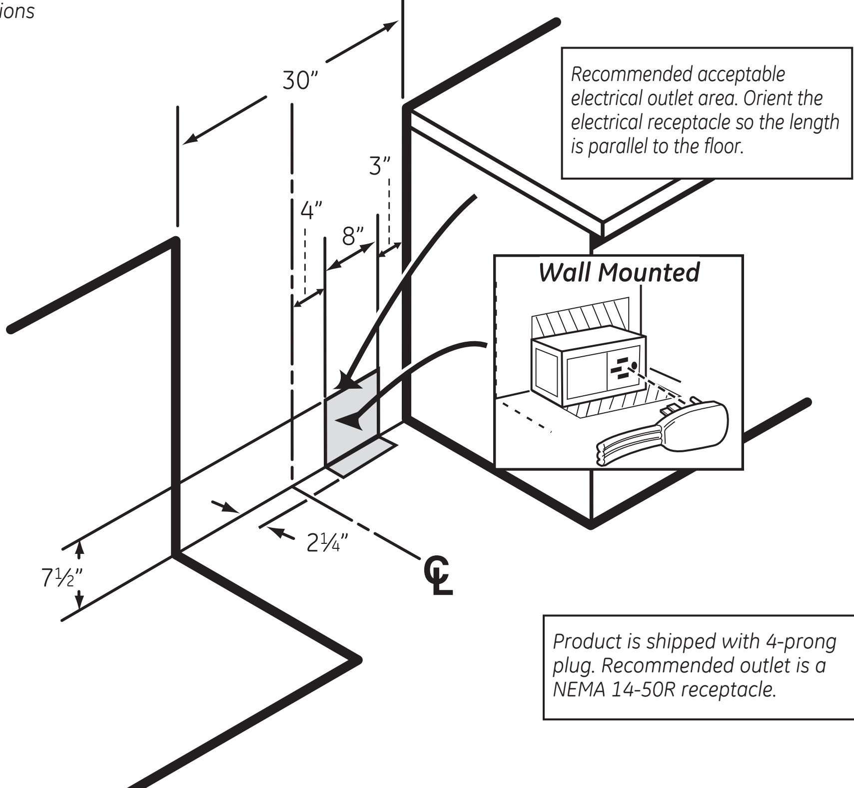
A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2” and be 5 feet in length for ease of installation.

In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet in length.

2 Electrical Power Supply Requirements

Recommended Electrical Outlet Locations

NOTE: *Make electrical connections on the right side of the cutout opening.*



Provide Proper Electrical Supply

These ranges must be supplied with 208/240 volt, 60 Hz., and connected to an individual, properly grounded circuit protected by a circuit breaker or time-delay fuse (40 amp). The receptacle must be NEMA 14-50R to accept the 4-prong plug supplied with the range.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, it is recommended that a licensed electrician install an approved outlet.

- Locate the electric supply as illustrated.

NOTE: Use of automatic, wireless, or wired external switches that shut off power to the appliance are not recommended fot this product.

Read these instructions completely and carefully.

3 Connect the Range to the Gas Supply

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hookup has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, put pipe joint compound on, or wrap pipe thread tape with Teflon* around, all male (external) pipe threads.

A Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.

B Install male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread elbow at inlet of regulator. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.

When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.

C Install male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to backup the shut-off valve to keep it from turning.

D Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.

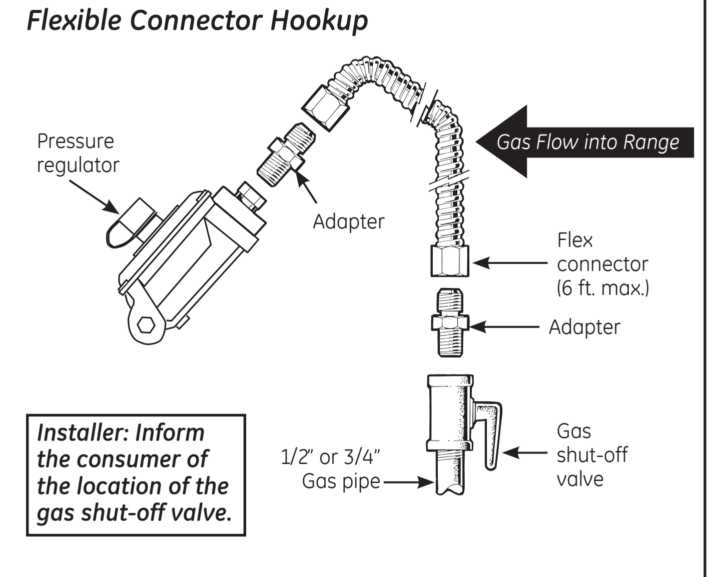
E When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

⚠WARNING ***Fire Hazard: Do not use a flame to check for gas leaks.***

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

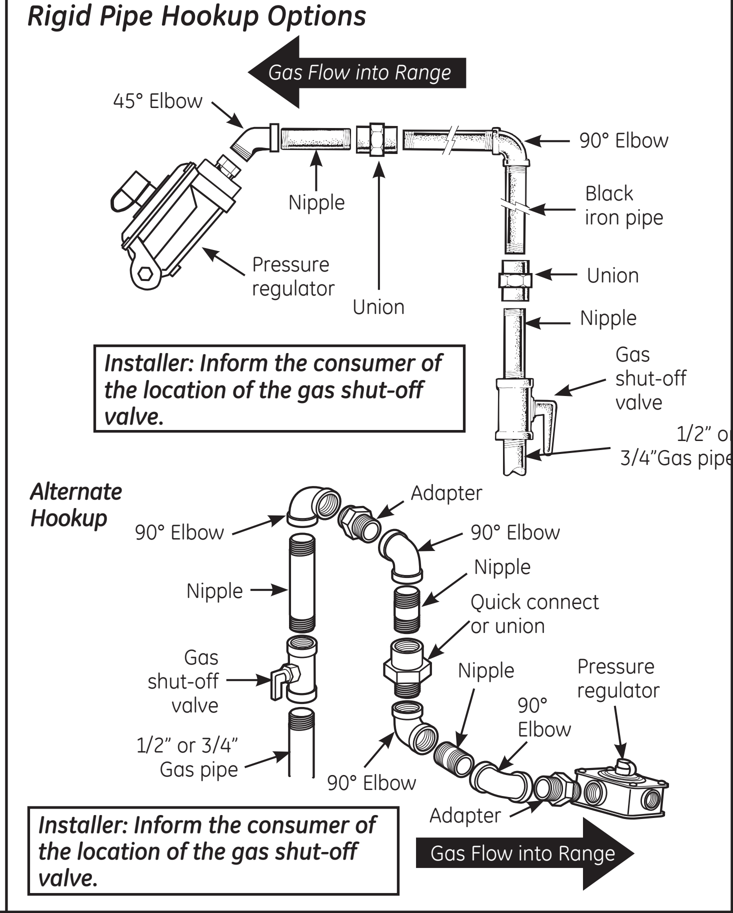
**Teflon: Registered trademark of DuPont*

Flexible Connector Hookup



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

Rigid Pipe Hookup Options



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

4 Connect the Range to the Electrical Supply

Skip to Step 5 if the power cord shipped on the range does not match your wall receptacle.

Using an Existing NEMA 14-50R Receptacle

- Plug the range power cord into a properly grounded wall receptacle. Skip to Step 6 if the range power cord matches the wall receptacle.

NOTE: *Your range is shipped with a 4-prong plug to be used in a NEMA 14-50R receptacle. Should you choose to change your plug, use only a 3-wire power cord, 3-wire conduit or 4-wire conduit. Follow the appropriate instructions below, in Step 5, for your application.*

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction (not existing) utilize a 4-conductor connection to an electric range.

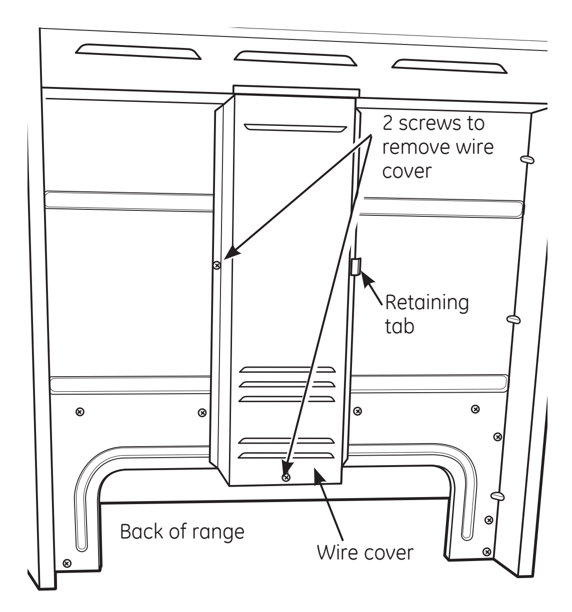
A range cord rated at 40 amps with 125/250 minimum volt range is required. A 50-amp range cord is not recommended but if used, it should be marked for use with nominal 1⅜" diameter connection openings. Care should be taken to center the cable and strain relief within the knockout hole to keep the edge from damaging the cable.

NOTE: *A 4-conductor cord is to be used when the appliance is installed in a mobile home or when local codes do not permit grounding through the neutral.*

5 *Replace the Power Cord (Optional)*

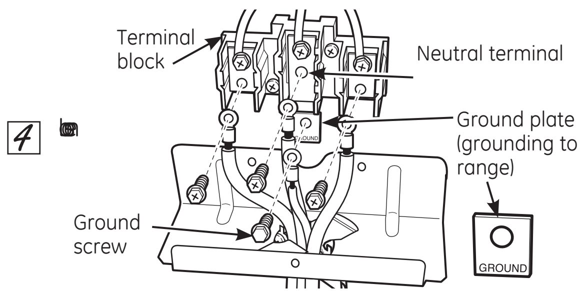
Perform this step only if the power cord shipped on the range does not match your wall receptacle.

1 Remove the wire cover (on the back of the range) by removing two (2) screws using a 1/4" nut driver. **Do not discard these screws.**



2 Remove the 3 lower power cord terminal screws from the terminal block and the ground screw and plate.

3 Place the terminal screws and ground screw in safe location for later use.

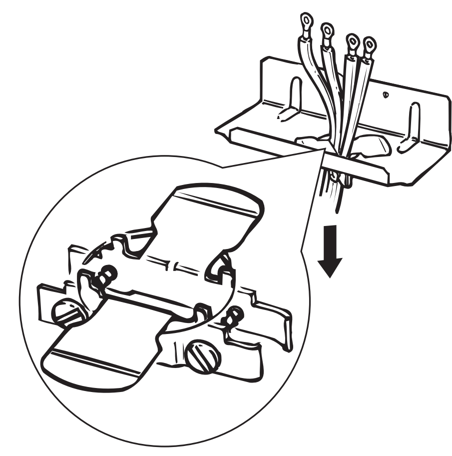


4

the strain relief screws and remove the power cord.

NOTE: *The replacement power cord must be a 3-conductor or a 4-conductor UL-listed range cord or conduit. Cords may be provided with ring terminals on wire and a strain relief device.*

5 Follow the 3-wire power cord (option 5A),



3-wire conduit (option 5B) or 4-wire conduit (option 5C) sections as appropriate for your application.

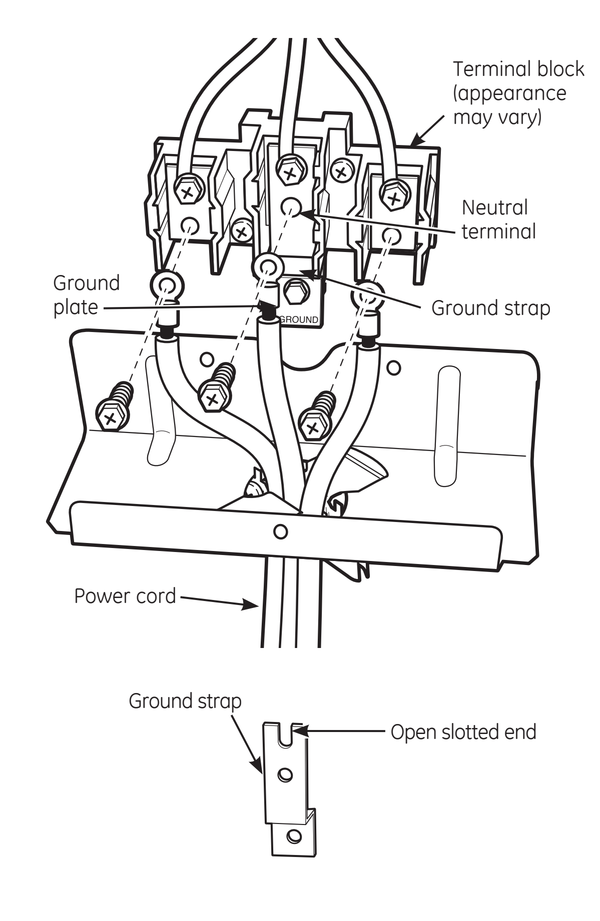
Read these instructions completely and carefully.

5 *Replace the Power Cord (Optional) Continued*

Perform this step only if the power cord shipped on the range does not match your wall receptacle.

A *3-Wire Power Cord Installation Option*

⚠ WARNING *The neutral or ground wire of the power cord must be connected to the neutral terminal located in the center of the terminal block. The power leads must be connected to the lower left and the lower right terminals of the terminal block.*



1. Locate the copper ground strap on the lower back of the range.
2. Loosen the upper center screw on the terminal block.
3. Slide the open slotted end of the ground strap under the upper center screw on the terminal block. Make sure the ground strap is all the way against the upper center screw and tighten it in place.
4. Place the ground plate (removed earlier) over the bottom of the ground strap, press them against the range frame and attach them with the ground screw (removed earlier).
5. Insert the new power cord through the strain relief. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.
6. Insert the 3 terminal screws (removed earlier) through each power cord terminal ring and into the lower terminals of the terminal block. Be certain that the center wire (white/neutral) is connected to the center lower position of the terminal block. Tighten screws securely (approximately 20 inch-lbs.) into the terminal block.
7. Secure the strain relief in place in the bracket by tightening the strain relief screws.

5 Replace the Power Cord (Optional) Continued

Perform this step only if the power cord shipped on the range does not match your wall receptacle.

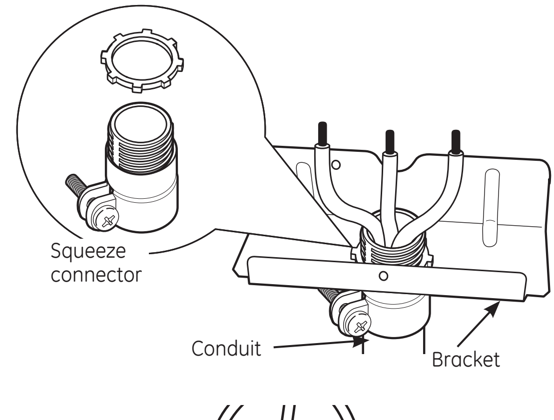
B 3-Wire Conduit Installation Option

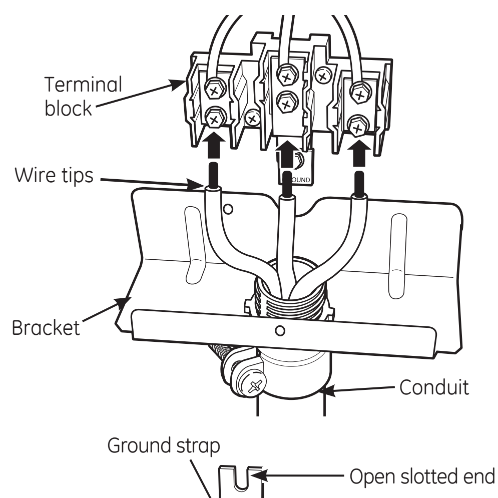
1. Locate the copper ground strap on the lower back of the range.
2. Loosen the upper center screw on the terminal block.
3. Slide the open slotted end of the ground strap under the upper center screw on the terminal block. Make sure the ground strap is all the way against the upper center screw and tighten it in place.
4. Place the ground plate (removed earlier) over the bottom of the ground strap, press them against the range frame and attach them with the ground screw (removed earlier).
5. Remove the strain relief clamp from the bracket.
6. Assemble the squeeze connector (obtained locally), matching the diameter of your conduit, in the bracket hole. Insert the conduit through the squeeze connector. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

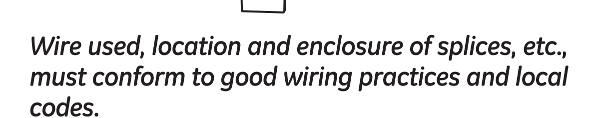
   NOTE: Do not install the conduit without a squeeze connector.
7. Insert the center bare wire (white/neutral) tip through the bottom center terminal block opening. On certain models, the wire will need to be inserted through the ground strap opening and then into the bottom center block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

   NOTE: Make sure the wire is completely inserted into the terminal block and a secure connection is made.
8. Secure the squeeze connector in place in the bracket by tightening the squeeze connector screws.

NOTE: ALUMINUM WIRING: Aluminum building wire may be used but it must be rated for
the correct amperage and voltage to make connection.







Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.

Read these instructions completely and carefully.

5 Replace the Power Cord (Optional) Continued

Perform this step only if the power cord shipped on the range does not match your wall receptacle.

C 4-Wire Conduit Installation Option

1. Remove the strain relief clamp from the bracket.

2. Assemble the squeeze connector (obtained locally), matching the diameter of your conduit, in the bracket hole. Insert the conduit through the squeeze connector. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

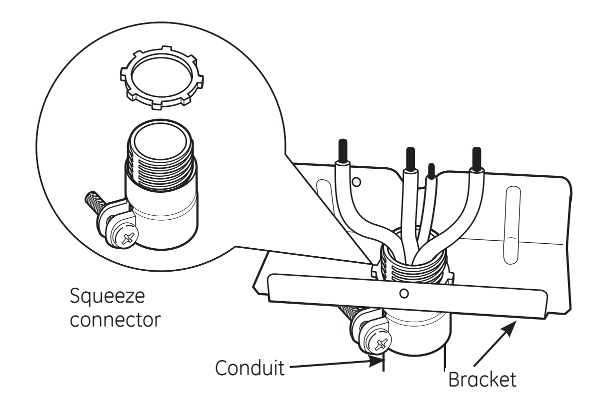
   NOTE: Do not install the conduit without a squeeze connector.

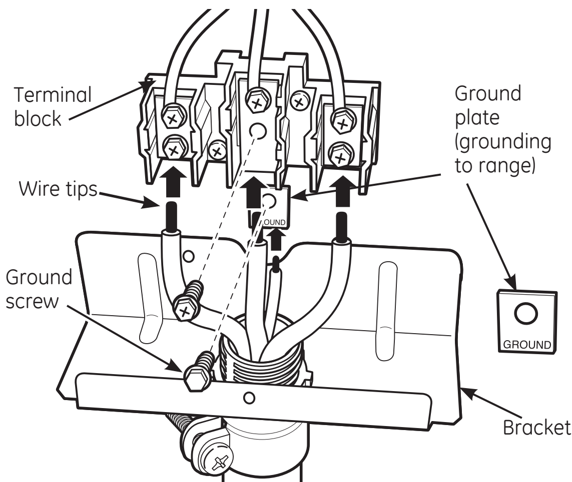
3. Insert the ground bare wire tip between the range frame and the ground plate (removed earlier) and secure it in place with the ground screw (removed earlier). Insert the bare wire (white/neutral) tip through the bottom center of the terminal block opening. Insert the two side bare wire tips into the lower left and the lower right terminal block openings. Tighten the screws until the wire is firmly secure (approximately 20 inch-lbs.).

   NOTE: Make sure the wire is completely inserted into the terminal block and a secure connection is made.

4. Secure the squeeze connector in place in the bracket by tightening the squeeze connector screws.

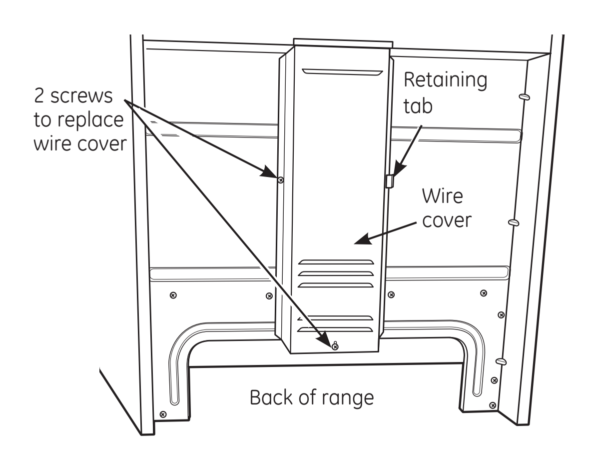
NOTE: ALUMINUM WIRING: Aluminum building wire may be used but it must be rated for the correct amperage and voltage to make connection.
Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practices and local codes.





D Replace with Wire Cover

Replace the wire cover on the range back by sliding its right edge under the retaining tab and replacing the two screws removed earlier. Make sure that no wires are pinched between the cover and the range back.



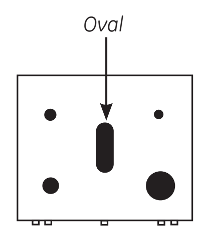
6 Seal the Openings

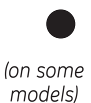
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

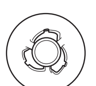
7 Assemble Surface Burners

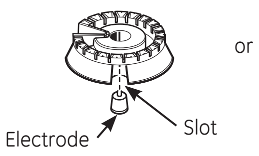
A Burner Heads (on some models)

Place burner heads over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. There is one small, one medium, one large and one extra large burner head.

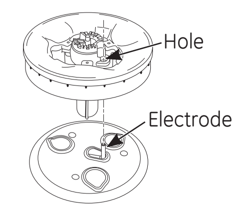






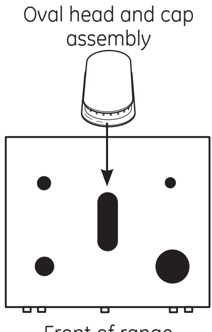


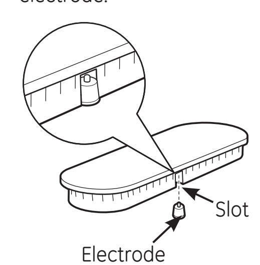
or



B ***Oval (Center) Burner Head/Cap Assembly***

Place the oval (center) head/cap assembly over the electrode on the cooktop.

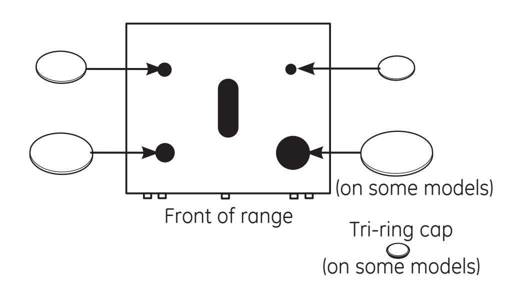




C ***Caps***

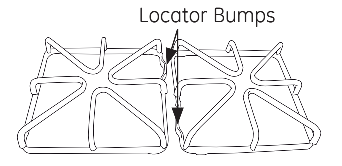
Place the matching size caps onto the burner bases or heads.

Make sure that the heads and caps are replaced in the correct locations.



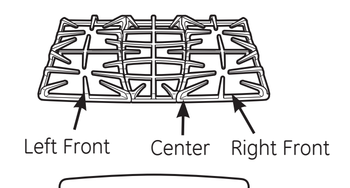
D ***Grates***

Single Grates



Single grates only fit one way. Locator bumps need to face each other.

Double Grates



Place the left, right and center grates on the cooktop. These grates are position specific. The undersides of the left and right grates are marked "LEFT FRONT" and "RIGHT FRONT." On some models the underside is labeled "OUTSIDE." Place the middle grate with its bowed front (on some models) toward the front of the range.

⚠CAUTION Do not operate the burner without all burner parts in place.

8 Check Ignition of Surface Burners

Operation of all cooktop burners should be checked after the range and gas supply lines have been carefully checked for leaks.

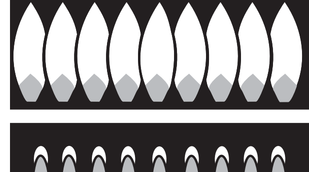
Electric Ignition

Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to ***LITE*** position. You will hear a ***clicking*** sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the ***LITE*** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

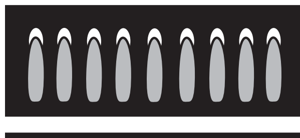
Read these instructions completely and carefully.

Quality of Flames

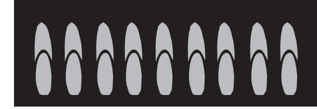
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(A) Yellow flames— Call for service



(B) Yellow tips on outer cones— Normal for LP gas



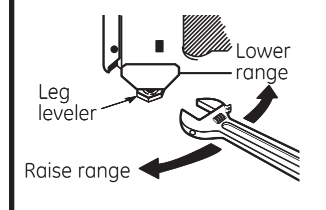
(C) Soft blue flames—Normal for natural gas

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.

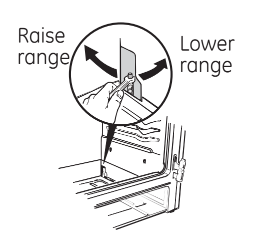
With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

9 Level the Range

A Install the oven racks in the oven and position the range where it will be installed.



(on some models)



(on some models)

B Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven racks. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.

C Remove the warming drawer. See the *Care and cleaning of the range* section. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or the bottom.

D Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.

⚠ WARNING Never completely remove the leveling leg as the range will not be secured to the anti-tip device properly.

E After leveling the unit, slide it into final position and verify levelness.

F After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE

⚠ WARNING

ANTI-TIP DEVICE



- **All ranges can tip.**
- **BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.**
- **INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied with the bracket.**

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. Follow the instructions packaged with the bracket.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If your range has no anti-tip bracket, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED

Make sure all controls are left in the off position. Make sure the flow of combustion and ventilation air to the range is unobstructed.



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Top burners do not light or do not burn evenly	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner hole or slits on the side of the burner may be clogged.	• Remove the burner caps and clean them. Check and clean the electrode area for burned-on food or grease. See the *Care and cleaning of the range* section.
	Improper burner assembly.	• Make sure the burner parts are installed correctly. See the *Care and cleaning of the range* section.
Surface burners light but oven does not	**The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.**	• To check the oven gas shut-off valve, remove the drawer (see the *Care and cleaning of the range* section) For lower oven drawer models, remove the rear access panel by unscrewing the thumbscrews in the upper left and right corner. Look for the gas shut-off lever at the back of the range. Lever is shown closed. PULL TO OPEN. Thumbscrews
Burner flames very large or yellow	**Improper air to gas ratio.**	• If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
Control signals after entering cooking time or start time	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	• Touch the ***Bake*** pad and desired temperature or the Self Clean pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly in the upper oven	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the upper oven* section.
	Rack position is incorrect.	• See the *Using the upper oven* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the Using the upper oven section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the upper oven thermostat—Do it yourself!* section.
	Clock not set correctly.	• See the *Using the clock and timer* section.
	Aluminum foil used improperly in the oven.	• See the *Care and cleaning of the range* section.
	Oven bottom not securely seated in position.	• See the *Installation of the range* section.

Before you call for service…



Troubleshooting Tips

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Gas/Control lockout or Control Lockout feature is activated		• If LOC ON appears in the display, the range control is locked. Turn this feature off to use the range. See the *Gas/Control Lockout* section.
"Close Door" scrolls in the display when BROIL is set	**The display will always automatically remind you to close the door.**	• This is a normal reminder to close the door when broiling.
Food does not broil properly in the upper oven	**Oven controls improperly set.**	• Make sure you touch the ***Broil Hi/Lo*** pad.
	Oven door not closed.	• See the *Using the upper oven* section.
	Improper rack position being used.	• See the *Broiling Guide.*
	Food being cooked in a hot pan.	• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	Oven bottom not securely seated in position.	• See the Installation of the range section.
Upper oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section.
Clock and timer do not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the clock and timer* section.
Upper oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
Upper oven will not self-clean	**The oven temperature is too high to set a self-clean operation.**	• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning upper oven* section.
"Crackling" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	• This is normal.
Excessive smoking	**Excessive soil.**	• Touch the ***Clear/Off*** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED DOOR light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	**Oven too hot.**	• Allow the oven to cool below locking temperature.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls not properly set.**	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCK DOOR" flashes in the display	**The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.**	• Close the oven door.
LOCKED DOOR light is on when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	• Touch the ***Clear/Off*** pad. Allow the oven to cool.
"F—and a number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	• Touch the ***Clear/Off*** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	• Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
"Probe" appears in the display	**This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.**	• Enter a probe temperature.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	• See the *Special features of your oven control* section.
Display flashes	**Power failure.**	• Reset the clock.
Unable to get the display to show "SF"	**Oven control pads were not pressed properly.**	• The ***Bake*** and ***Broil Hi/Lo*** pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge.**	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the ***Clear/Off*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.
LOC appears in display	**The Gas/Control Lockout feature is activated**	• Be sure the surface burner controls are turned OFF. Turn this feature off to use the range. See the *Gas/Control Lockout* section.

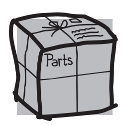
Before you call for service…



Troubleshooting Tips

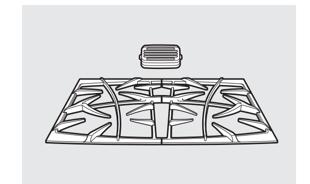
Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Fan noise	**The convection fan may turn on and off automatically.**	• This is normal. The convection fan will run until the function is over or the door is opened.
Convection fan not working	**Preheat temperature not reached.**	• Fan will start automatically once the preheat temperature is reached.
Drawer does not slide smoothly or drags	**The drawer is out of alignment.**	• Fully extend the drawer and push it all the way in. See the *Care and cleaning of the range* section.
	Drawer is overloaded or load is unbalanced.	• Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Lower oven drawer or warming drawer will not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The upper oven is self-cleaning.	• Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool.
	Controls improperly set.	• See the *Lower oven drawer* section.
Excessive condensation in the drawer	**Liquid in drawer.**	• Remove liquid.
	Uncovered foods.	• Cover food with lid or aluminum foil.
	Temperature setting too high.	• Reduce temperature setting.
Food dries out in the lower oven drawer or warming drawer	**Moisture escaping.**	• Cover food with lid or aluminum foil.
	Oven drawer not fully closed.	• Push drawer in until latch engages.

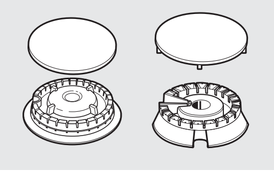
Accessories.

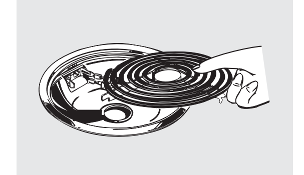


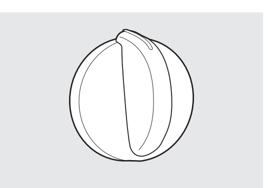
Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

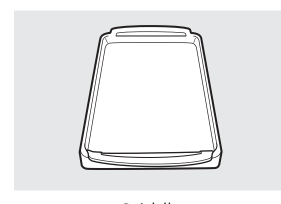
You can find these accessories and many more at **GEAppliances.com** (U.S.) or **www.GEAppliances.ca** (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.

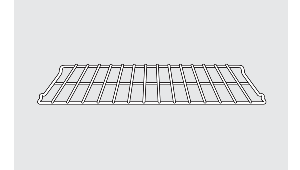

Grates

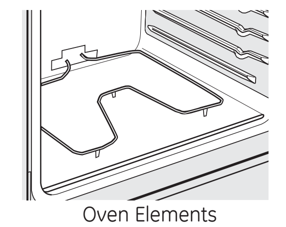

Surface Burner Heads and Caps

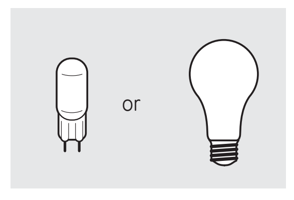

Surface Elements and Drip Pans


Knobs


Griddle


Oven Racks


Oven Elements



Light Bulbs

Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



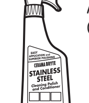
Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



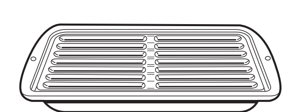
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)

Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty



Limited Time Offer! Free Shipping!

When you order your broiler pan **within 30 days** of purchasing your GE cooking product.

	Small	*Large**	*XL***
U.S. Part #	*WB48X10055*	*WB48X10056*	*WB48X10057*
Canada Part #	*222D2097G001*	*222D2097G002*	*N/A*
Dimensions	*8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D*	*12-3/4" W x 1-1/4" H x 16-1/2" D*	*17" W x 1-1/4" H x 19-1/4" D*

** The large (standard) broil pan does not fit in 20"/24" ranges.*
*** The XL pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" ranges.*

*To place your order, call **800.626.2002** (U.S.), **800.661.1616** (Canada) or mail this form to:*
***In the U.S.:** GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. In Canada: GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3*

Broiler Pan Order Form

Quantity ____________________ *Part Number* ____

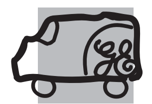
____________________ ____

____________________ ____

Model Number ____________ *Serial Number* ______________ *Brand* ____________ *Date of Purchase* _________
First Name ______________________________ *Last Name* ______________________________
Address ____
City ______________________________ *State* _________ *Zip Code* ____________________
Phone ______________________________ *E-Mail* ______________________________
Check _____ *Money Order* _____

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.6161 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

GE Dual Fuel Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, visit us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	*GE Will Replace:*
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty***, GE will also provide, ***free of charge***, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

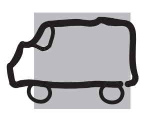
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

GE Dual Fuel Range Warranty. *(For customers in Canada)*



All warranty service provided by our Factory Service Centers or an authorized Customer Care® technician. For service, call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	*Mabe Will Replace:*
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** *of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this* ***limited one-year warranty,*** *Mabe will also provide,* ***free of charge,*** *all labor and in-home service to replace the defective part.*

What Mabe Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product damage or failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are in your province, consult your local provincial consumer affairs office.

Warrantor: Mabe Canada Inc.
Burlington, Ontario

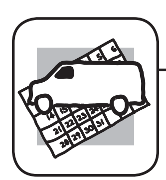
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

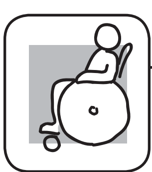
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

GEAppliances.com

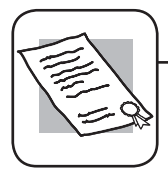
Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

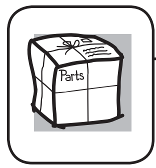
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

GEAppliances.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

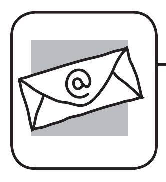


Parts and Accessories

GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

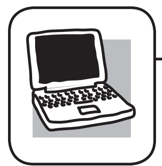


Contact Us

GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Printed in Mexico
This book is printed on recycled paper.



Cocinas

a Gas con Función de Auto Limpieza

Instrucciones de seguridad 2–5

Instrucciones de Funcionamiento
Convección del Horno 17–21
Guía para Dorar 20
Horneado Por Convección Por Tiempo 21
Quemadores Superficiales De Gas 6, 7
Plancha 8
Cajón del Horno Inferior 26
Termostato 25, 26
Horno Superior 9-25
Horneado y Dorado 11
Guía para Asar 13
Reloj y Temporizador 14
Control del Hornos 9
Precalentamiento 11
Sonda 16, 19
Modo Sabático 24
Auto Limpieza 27, 28
Funciones Especiales 22, 23
Horneado y Dorado por Tiempo 21

Cuidado y Limpieza
Papel de Aluminio 12
Rejillas del quemador 31, 32
Tapas y Cabezas de Quemadores 30
Panel de Control y Perillas . . . 33
Cocina 33
Plancha 31
Levante la Puerta del Horno . . 34
Cajón del Horno Inferior . . . 36, 37
Ventiladores del Horno 33
Elementos para Calentar el Horno 34
Reemplazo de la Luz del Horno 36
Estantes del Horno 34
Ensamble del quemador 29

Auto Limpieza 27, 28
Superficies de Acero Inoxidable 35

Instrucciones de Instalación 38-52
Dispositivo Anti-Volcaduras . . . 52
Ensamble Los Quemadores Superficiales 50
Control de Encendido del Quemador 51
Conecte la Cocina al Suministro de Electricidad 44, 46
Conexión de la Cocina al Gas 45
Dimensiones y Espacio . . 40, 41
Conexiones Eléctricas 46-49
Nivelación de la Cocina 51
LP 42

Accesorios 57

Consejos para Solucionar Problemas 53–56

Soporte al Cliente
Soporte al Cliente . Contratapa
Garantía para Clientes en Canadá 59
Garantía para Clientes en EE.UU. 58

Manual de Usuario e Instrucciones de Instalación

P2B930
C2S985

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo ________________

Nº de Serie _________________

Los puede encontrar en la etiqueta que se encuentra en el frente de la cocina, detrás del cajón calentador o en el cajón inferior del horno.

En Canadá, comuníquese con nosotros en: www.GEAppliances.ca

49-85182-1-SP 10-11 GE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA **Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.**

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- **QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS**
  - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
  - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
  - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA





- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.
- INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, controle que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

Si no recibió el soporte anti-volcaduras con su compra, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo (en Canadá, llame al 1.800.561-3344). Para acceder a instrucciones de instalación del soporte, visite GEAppliances.com (en Canadá, GEAppliances.ca).

⚠ ADVERTENCIA AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La Ley de Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

El aislante de fibra de vidrio en los hornos de auto limpieza despide una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- No guarde artículos de interés para los niños sobre una cocina o en la parte trasera de la misma – Si un niño trepa sobre la cocina para alcanzar artículos, es posible que sufra lesiones graves.
- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes de la cocina. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, parrillas, parte superior de la cocina, parte trasera, horno e interior de la puerta y aberturas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el contenedor podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interior de 160º F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interior de 180º F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO:

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante la cocción, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZ

La función de auto limpieza usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir restos de comida que haya dentro del mismo. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana. No use la función de auto limpieza para limpiar otras partes, tales como parrillas.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN CALENTADOR/ CAJÓN DEL HORNO INFERIOR *(Algunos modelos)*

- El propósito del cajón calentador es mantener las comidas cocinadas a temperatura para servir. Cuando la comida esté a menos de 140º F, se producirán bacterias. No coloque comida fría en el cajón calentador. No caliente comida durante más de 2 horas. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir enfermedades generadas en la comida.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón calentador. El aluminio es un excelente aislante del calor y atrapará el calor debajo de éste. Esto alterará el funcionamiento del cajón y existe el riesgo de que se produzca un incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cómo usar los quemadores superficiales de gas.

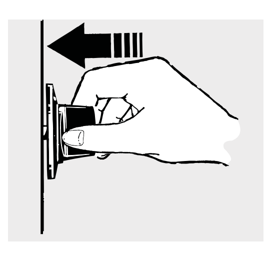
Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

Antes de Encender un Quemador de Gas

- Asegúrese de que todos los quemadores estén en su lugar.
- Asegúrese de que todas las parrillas de la cocina estén correctamente ubicadas antes de usar un quemador.
- Si su cocina cuenta con la función Bloqueo del Control de Gas, asegúrese de que esté deshabilitada antes de intentar encender los quemadores superficiales.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos..



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas

Asegúrese de que todos los quemadores superficiales estén ubicados en sus posiciones respectivas.

Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición ***LITE***.

Escuchará un pequeño ruido de ***clic*** – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.

Gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en ***LITE***, continuará haciendo clic.

Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

Mediano *Pequeño*

Grande *Centro (ovalado) (en algunos modelos)* *Extra Large*

Extra Grande en algunos modelos

Quemador de tres anillos (en algunos modelos)

Quemador puente (en algunos modelos)

Quemadores de Gas Sellados

La parte superior de su cocina a gas cuenta con quemadores de gas sellados. Le ofrecen conveniencia, facilidad de limpieza y flexibilidad para ser usados en una amplia variedad de aplicaciones de cocina.

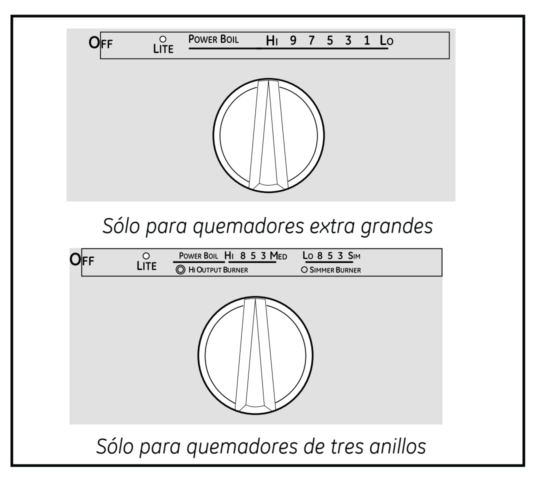
El quemador más pequeño en la posición trasera derecha es el quemador a fuego lento. En algunos modelos, el quemador de triple llama que se encuentra en la posición frontal derecha es el quemador a fuego lento. Este quemador se puede pasar a ***SIM*** (Fuego Lento) para que funcione a un fuego muy lento. Brinda un funcionamiento de cocción muy preciso para comidas delicadas tales como salsas o comidas que requieren fuego lento durante un período de tiempo de cocción largo.

Los quemadores mediano (atrás a la izquierda) y grande (frente a la izquierda) son los quemadores principales para la mayoría de las cocciones. Estos quemadores de uso general se pueden pasar de ***HI*** (Alto) a ***LO*** (Bajo), a fin de que se adecúen a una amplia variedad de necesidades de cocción

El quemador extra grande (al frente a la derecha, quemador de triple llama, o al frente a la izquierda en algunos modelos) es el quemador de máxima producción. Al igual que los otros cuatro quemadores, se puede pasar de ***HI*** (Alto) a ***SIM*** (Fuego Lento) para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

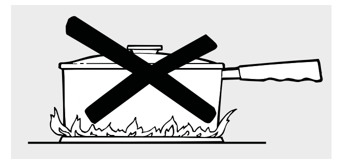
Estos quemadores están diseñados para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Cuentan con la función especial POWER BOIL TM, diseñada para su uso con utensilios de cocina de 10 pulgadas o más de diámetro para el quemador extra grande y 12 pulgadas o más para el de triple llama.

El quemador oval central (en algunos modelos) es para grandes ollas/ cacerolas o para uso con la plancha.



Sólo para quemadores extra grandes

Sólo para quemadores de tres anillos



Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente con el utensilio de cocina que esté usando.

Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

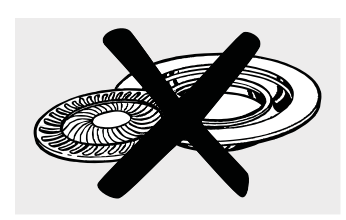
Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.



Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use parrillas para la parte superior de la cocina sobre los quemadores de gas sellados. Si usa la parrilla para la parte superior de la cocina en el quemador de gas sellado, ocasionará una combustión incompleta y podrá producir exposición a niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares actualmente permitidos.

This can be hazardous to your health.



Use un wok con fondo plano

Use el Wok de Esta Forma

Recomendamos que use un wok de 14 pulgadas o más pequeño con fondo plano. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la parrilla. Están disponibles en su tienda minorista local.

Sólo se deberá usar un wok con fondo plano. No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

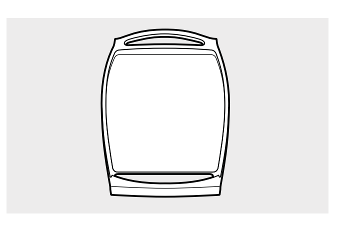
En Caso de Corte de Corriente

En caso de corte de corriente, puede encender los quemadores de gas superficiales de la cocina con un fósforo. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición LITE. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera.

Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

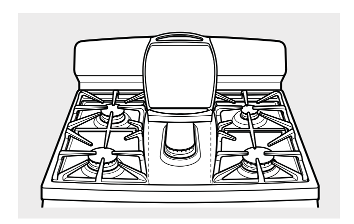
NOTA: Si el Bloqueo del Control de Gas está en uso en el momento del corte de corriente, los quemadores superficiales no se podrán encender.

Uso de la plancha. *(en algunos modelos)*



Su plancha cubierta y antiadherente o plancha presazonada (en algunos modelos) brinda una superficie de cocción extra grande para carnes, panqueques u otras comidas normalmente preparadas en una olla o sartén para freír.

NOTA: Su plancha se descolorará con el paso del tiempo, a medida que se sazone con el uso.



Cómo Insertar la Plancha Antiadherente y Reversible

La plancha sólo se puede usar con el quemador central. Para insertar la plancha, retire la parrilla central y reemplace la misma con la plancha.

NOTA: *No limpie la plancha en el horno de auto limpieza.*

Uso de la Plancha.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Incendio**

- **La configuración Pre-Heat (Precalentar) (en algunos modelos) se brinda para precalentar la plancha de forma rápida. Apague el control antes de colocar comida en la plancha. La cocción en la configuración Pre-Heat (Precalentar) puede ocasionar un incendio.**
- **Tenga cuidado al cocinar comidas con grasa. La grasa esparcida puede provocar un incendio.**
- **Nunca coloque ni guarde un artículo en la plancha, incluso cuando no esté en uso. El calor de los demás quemadores puede calentar la plancha y provocar un incendio.**

La mayoría de las comidas a la plancha requieren una cocción en una superficie precalentada. Precaliente la plancha de acuerdo con esta guía, y luego cambie a la configuración de cocción deseada.

⚠ ADVERTENCIA **Las llamas del quemador que no están cubiertas por el utensilio de cocina pueden presentar un riesgo de incendio o incendio de telas. El quemador de la plancha sólo se deberá usar cuando la plancha esté en su lugar. Si esto no se cumple, se pueden sufrir lesiones graves.**

- No use aceite sobre la plancha durante períodos de tiempo prolongados. Es posible que se produzcan manchas permanentes y/o grietas.
- **Do not overheat the griddle.** Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the nonstick coating.
- Evite el uso de utensilios de metal con puntas pronunciadas o extremos muy filosos que podrían dañar la superficie de la plancha.
- No corte las comidas en la plancha.

Plancha Presazonada para los Modelo P2B930

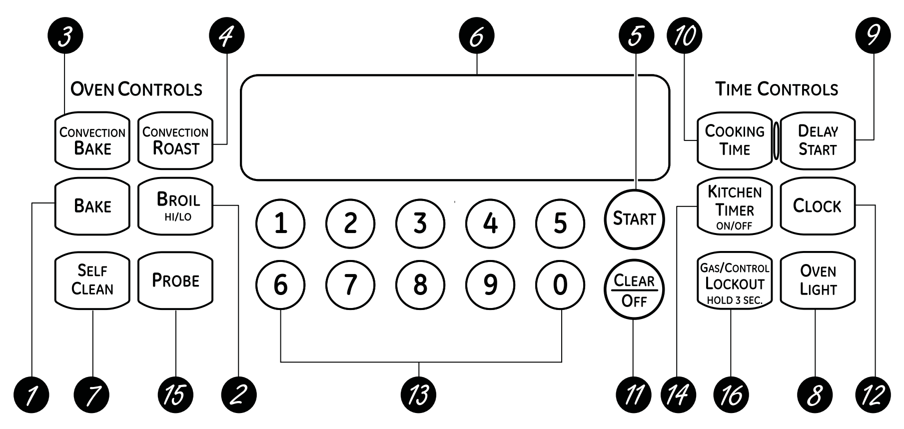
Tipo de Comida	*Condiciones de Precalentamiento*	*Configuración de Cocción*
Cómo Calentar Tortillas	Ninguno	3 (Med-Bajo)
Panqueques	7 (Med-Alto) 3 min.	7 (Med-Alto)
Hamburguesas	7 (Med-Alto) 5 min.	7 (Med-Alto)
Embutidos para el Desayuno	Alto – 5 min.	5 (Med)
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Alto - 4 in.	Alto

NOTA: *Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.*

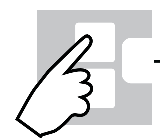
Plancha Antiadherente para el Modelo C2S985

Tipo de Comida	*Condiciones de Precalentamiento*	*Configuración de Cocción*
Cómo Calentar Tortillas	Ninguno	3 (Med-Bajo)
Panqueques	4 (Med-Alto) 10 min.	4 (Med)
Hamburguesas	Alto – 5 min.	5 (Med) Dorar en Hi (Alto) por 1 minuto de cada lado
Huevos Fritos	Alto – 5 min.	4 (Med)
Embutidos para el Desayuno	Alto – 5 min.	5 (Med)
Sándwiches Calientes (Tales como con Queso a la Plancha)	Alto – 4 min.	Alto

NOTA: *Es posible que sea necesario ajustar las configuraciones de la plancha si se usará por un período prolongado.*



Las funciones, apariencia y ubicaciones de las teclas pueden variar.



Control del Horno, Reloj, Temporizador y Funciones

1 *Tecla de Horneado*
Presione para seleccionar la función hornear.

2 *Tecla Broil Hi/ Lo (Asar Alto/ Bajo)*
Presione para seleccionar la función asar.

3 *Tecla de Horneado por Convección*
Presione para seleccionar hornear con la función de convección.

4 *Tecla de Tostado por Convección*
Presione para seleccionar tostar con la función de convección.

5 *Tecla Iniciar.*
Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción o limpieza.

6 *Pantalla*
Muestra la hora del día, temperatura del horno, si el horno está en el modo hornear, asar o auto limpieza, los tiempos configurados para las funciones del temporizador o de horno automático, y si la cocina está bloqueada.

Si "F- y un número o letra" titilan en la pantalla y el control del horno da una señal, esto indica un código de error de función. Toque la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)***. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Coloque el horno nuevamente en funcionamiento. Si el código de error de función se repite, desconecte la corriente del horno y llame al servicio técnico.

Si su horno fue configurado para un funcionamiento por tiempo y se produce un corte de corriente, el reloj y las funciones programadas serán reiniciados.

La hora del día titilará en la pantalla cuando haya habido un corte de corriente.

7 *Tecla de Auto Limpieza*
Presione para seleccionar la función de auto limpieza. Lea la sección *horno con función de auto limpieza.*

8 *Tecla de Luz On/ Off (Encendida/ Apagada) del horno.*
Presione para encender o apagar la luz del horno.

9 *Tecla de Tiempo de Retraso*
Use junto con las teclas ***COOKING TIME (Tiempo de Cocción)*** o ***SELF CLEAN (Auto Limpieza)*** para configurar el horno para que se inicie y detenga de forma automática en el tiempo que configuró.

10 *Tecla de Tiempo de Cocción*
Presione la tecla y luego presione las teclas numéricas para configurar la cantidad de tiempo durante el cual desee que su comida se cocine. El horno se apagará cuando el tiempo de cocción se haya terminado.

11 *Tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar)*
Presione para cancelar ***TODAS*** las operaciones del horno, excepto el reloj, temporizador y Bloqueo del Control de Gas o Bloqueo del Control (dependiendo del modelo).

12 *Tecla de Reloj*
Presione antes de configurar el reloj.

13 *Teclas Numéricas*
Use esta tecla para configurar cualquier función que requiera números, tales como la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la temperatura interna de la comida, la hora de inicio y la duración del funcionamiento para horneado por tiempo y auto limpieza.

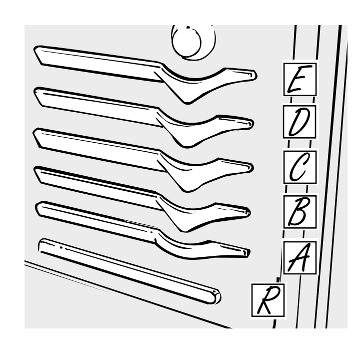
14 *Tecla Kitchen Timer On/ Off (Temporizador de Cocina Encendido/ Apagado)*
Presione para seleccionar la función del contador.

15 *Tecla de Sonda*
Presione al usar la sonda para realizar una cocción.

16 Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos)
The control lockout is 9 and 0. Touch and hold the 9 and 0 pads at the same time for 3 seconds.

Uso del horno superior.

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.



The oven has 5 shelf positions.

It also has a special low shelf position (R) for extra large items, such as a large turkey.

Antes de comenzar...

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes (A a E) se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán.

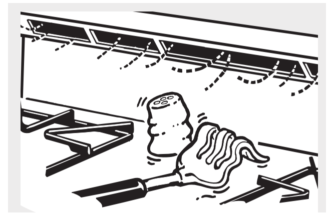
Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope sobre el soporte del estante.

⚠PRECAUCIÓN: ***Al usar un estante en la posición más baja (R), se deberá tener cuidado al empujar el estante varias pulgadas hacia afuera y luego, utilizando dos sostenedores de olla, empuje el estante hacia afuera sosteniendo los lados. El estante está en una posición baja y usted podría sufrir una quemadura si coloca la mano en medio del mismo al empujar hacia afuera.***

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

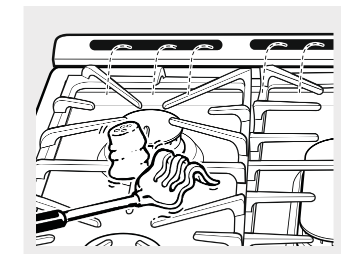
Para hacer un reemplazo, coloque el extremo del estante (bloqueadores) en el soporte, incline el frente hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

NOTA: *El estante no está diseñado para deslizarse hacia afuera en la posición especial del estante bajo (R).*



Los artículos de plástico sobre la parte superior del horno se podrán derretir si se los deja demasiado cerca de la ventilación.

La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.



Ventilación del Horno Superior

Su horno es ventilado a través de conductos en la parte trasera de la cocina. No bloquee estos conductos al cocinar en el horno – es importante que el flujo de aire caliente desde el horno y el aire fresco hacia el quemador del horno no sean interrumpidos. Evite tocar las aberturas de la ventilación o superficies cercanas durante el funcionamiento del horno y el asador – se podrán calentar.

- Las manijas de las ollas y cacerolas se podrán calentar al estar en la parte superior del horno si se las ubica demasiado cerca de la ventilación..
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la parte superior de la cocina; se podrán derretir o incendiarse si se encuentran demasiado cerca de la ventilación
- No deje envases cerrados en la parte superior de la cocina. La presión en envases cerrados se podrá incrementar, lo cual podrá hacer que exploten.
- Los artículos de metal se calentarán demasiado si se los deja sobre la parte superior de la cocina y podrán ocasionar incendios.

Corte de Corriente

El horno o asador no se podrán iluminar durante un corte de corriente. No circulará gas a menos que la barra brillante esté caliente

Si el horno se encuentra en uso cuando se produzca un corte de corriente, el quemador del horno se apagará y no se podrá volver a encender hasta que vuelva la corriente. Esto se debe a que el flujo de gas se detiene de forma automática y no se reiniciará cuando la corriente sea restaurada, a menos que la barra brillante haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

Luz del Horno Superior

Presione la tecla Oven Light (Luz del Horno) en el panel de control superior para encender o apagar la luz.

Uso del horno superior.

Si su modelo cuenta con una traba para puerta, no bloquee la puerta con la traba durante el horneado o tostado. La traba se usa para la función de auto limpieza únicamente.



El horno cuenta con una posición especial para estante bajo (R) justo sobre la parte inferior del horno. Use esta posición cuando necesite espacio adicional para la cocción. Por ejemplo, cuando cocine un pavo grande. El estante no está diseñado para deslizarse y ser levantado en esta posición.

Cómo Configurar el Horno Superior para Horneado o Dorado

Su horno no está diseñado para la cocción con la puerta abierta.

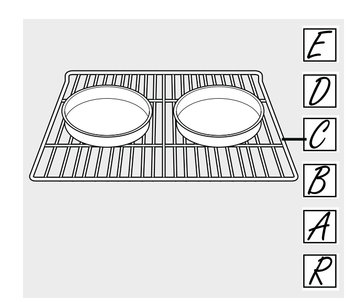
1. Presione la tecla ***Bake (Hornear)***.
2. Touch the number pads to set the desired temperature.
3. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

Aparecerá la palabra ***ON (Encendido)*** y ***100º.*** A medida que el horno se caliente, la pantalla mostrará el cambio de temperatura. Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán un pitido.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo ***BAKE (Hornear***), presione la tecla ***Bake (Hornear)*** y luego las teclas numéricas para obtener la nueva temperatura.

4. Controle que la comida esté hecha en el tiempo mínimo de cocción de la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
5. Presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)*** cuando la cocción esté completa.

NOTA: Es posible que el ventilador se encienda y apague de forma automática para enfriar las partes interiores. Esto es normal, y es posible que el ventilador continúe funcionando incluso luego de que el horno se apague..



Al hornear en un solo estante, use la posición del estante desde el cuadro para su tipo de comida. Los resultados del horneado serán mejores si las cacerolas de horneado se encuentran en el centro del horno la mayor cantidad de tiempo posible.

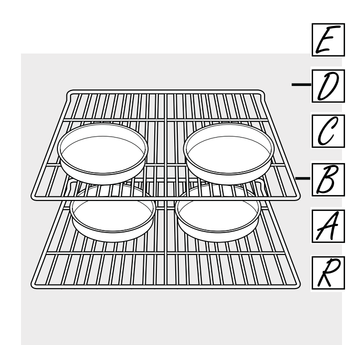
Precalentamiento y Ubicación de Ollas

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para calentar el horno previamente, ajuste la temperatura correcta. Es necesario precalentar el horno para el horneado por convección y para obtener buenos resultados al cocinar tortas, galletas, pasteles y panes.

Para hornos sin una luz o tono indicador de precalentamiento, precaliente durante 10 minutos.

Los resultados del horneado serán mejores si las cacerolas de horneado se encuentran en el centro del horno la mayor cantidad de tiempo posible. Las cacerolas no deben tocarse mutuamente ni tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos estantes, escalone las ollas de modo que uno no esté directamente sobre el otro, y deje aproximadamente un espacio de 1 ½" entre las ollas, desde el frente, la parte trasera y los costados de la pared.



Al hornear cuatro capas de torta de una sola vez, use los estantes A y C. Coloque las ollas inferiores en la parte trasera del estante y las ollas superiores en la parte frontal del estante que se muestra, de modo que una olla no esté directamente sobre la otra.

Uso del horno superior.

Papel de Aluminio

No use papel de aluminio para revestir el fondo del horno. El aluminio atrapará el calor inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del horno. Los daños por uso inadecuado del papel de aluminio no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior, varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

Humedad del Horno

A medida que el horno se caliente, el cambio de temperatura en el aire del horno podrá generar la formación de gotas de agua en el vidrio de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno se siga calentando.

Si su modelo cuenta con una traba para puerta, no bloquee la puerta con la traba durante el asado. La traba se usa para la función de auto limpieza únicamente.



Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada.

Cómo Programar el Horno Superior para Asar

1. Coloque la carne o pescado sobre una rejilla para asar en una cacerola para asar.
2. Use las posiciones sugeridas para repisas en la *Guía para Asar*.
3. La puerta del horno se deberá cerrar durante el asado.
4. Presione la tecla ***Broil Hi/ Lo (Asado Alto/ Bajo)*** una vez para Asado Alto.

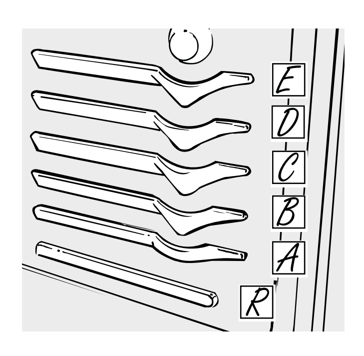
   Para cambiar a ***Lo Broil (Asado Bajo)***, presione la tecla ***Broil Hi (Asado Alto)*** nuevamente.
5. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***.
6. Una vez terminado el asado, presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)***.

Sirva la comida de forma inmediata, y deje la olla afuera del horno para que se enfríe durante la comida para una limpieza más fácil.

Use ***Lo Broil (Asado Bajo)*** para cocinar comidas como pavo o cortes gruesos de carne en forma completa sin que se doren en exceso.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia de preparación afectarán los tiempos del asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

El Departamento de Agricultura de EE.UU. (U.S. Department of Agriculture) afirma que "el bife jugoso es popular, pero que usted debería saber que cocinar el mismo a sólo 140° F significa que algunos organismos venenosos que se encuentran en la comida pueden sobrevivir" (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide (El Libro de la Comida Segura, Su Guía de Cocina). USDA Rev. Junio de 1985.)



El horno tiene 5 posiciones de estantes.

Guía para Asar

Comida	Preparada	Tipo o Grosor	Con-figuración para Asar	*Posición del Es-tante	Comentarios
Bife	Jugoso, A punto Jugoso (140ºF - 150º F)	Bistecs – 1" de grosor	Alto	E	Es difícil cocinar en el punto jugoso los bistecs de un grosor inferior a 1". Es posible que se cocinen antes de dorarse. Para evitar ondeados, corte la grasa por intervalos de 1".
	A punto (160º F)	Bistecs – ¾ a 1" de grosor	Alto	D-E	
	Cocido (170º F)	Bistecs – ¾ a 1" de grosor	Alto	D	
	A punto (160º F)	Ground Beef Patties - 1/2" to 3/4" thick	Alto	D-E	
	Cocido (170º F)	hamburguesas de carne picada – 1/2" a ¾" de grosor	Alto	D	
Pollo		Pechuga, deshuesada	Alto	C	Ase del lado de la piel hacia abajo primero.
		Pechuga, con huesos	Alto	C	
Filetes de Pescado		½" a 1" de grosor	Alto	D	Sostenga y gire con mucho cuidado.
			Bajo	D	
Costilla de cerdo	Cocido (170º F)	¾" de grosor	Alto	D	Para evitar ondeados, corte la grasa por intervalos de 1".

**Debido a una variedad de carnes y cortes disponibles, puede seleccionar posiciones alternativas de estantes en base a su preferencia personal de preparación y apariencia externa. Consulte en la ilustración la descripción de las posiciones de los estantes.*

Uso del reloj y el temporizador.

No todas las funciones corresponden a todos los modelos.



Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

Para Configurar el Reloj

El reloj se deberá configurar en la hora correcta del día para que las funciones automáticas del temporizador del horno funcionen de forma adecuada. La hora del día no se puede cambiar durante un horneado por tiempo o el ciclo de auto limpieza.

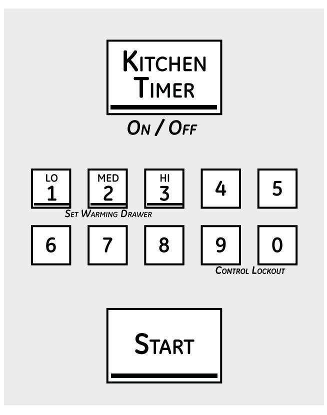
1. Presione la tecla ***Clock (Reloj)***.
2. Presione las teclas numéricas.

Presione las teclas numéricas de la misma forma que las lee. Por ejemplo: para configurar 12:34, presione las teclas numéricas ***1, 2, 3*** y ***4*** en ese orden.

Si las teclas numéricas no se tocan dentro del período de un minuto luego de haber tocado la tecla ***Clock (Reloj)***, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione la tecla ***Clock (Reloj)*** y vuelva a ingresar la hora del día.

3. TPresione la tecla Start (Iniciar) hasta que la hora del día aparezca en la pantalla. Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para controlar la hora del día cuando la pantalla muestra otra información, simplemente presione la tecla Clock (Reloj). La hora del día aparece hasta que otra tecla es presionada.



La función de temporizador sólo cuenta por minutos. La función Clear/ Off (Borrar/ Apagar) no afecta el temporizador.

Para Configurar el Temporizador

El temporizador no controla el funcionamiento del horno. La configuración máxima del temporizador es 9 horas y 59 minutos.

1. Presione la tecla ***Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)***.
2. Presione las teclas numéricas hasta que la cantidad de tiempo que desea aparezca en la pantalla. El tiempo máximo que se puede ingresar en minutos es 59. Los tiempos superiores a 59 minutos se deberían cambiar a horas y minutos. Por ejemplo: para ingresar 90 minutos como 1 hora y 30 minutos, presione 1, 3 y 0 en ese orden.

Si comete un error, presione la tecla Kitchen ***Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)*** y vuelva a comenzar.

3. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***. Luego de presionar la tecla ***Start (Iniciar)***, Set (Configuración) desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambia hasta que haya pasado un minuto.
4. Cuando el contador llegue a ***:00,*** el control hará 3 pitidos seguidos por un pitido cada 6 segundos, hasta que se presione la tecla ***Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)***.

El tono de 6 segundos se puede cancelar siguiendo los pasos en la sección de control de funciones Especiales de su horno, en *Tones at the End of a Timed Cycle (Tonos al Final de un Ciclo por Tiempo)*.

Para Reiniciar el Temporizador

Si la pantalla aún muestra el tiempo restante, la puede cambiar presionando la tecla Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina), y luego presionando las teclas numéricas hasta que el tiempo que desea aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no se encuentra en la pantalla (retraso del comienzo del reloj o tiempo de cocción aparecen en la pantalla), recuerde el tiempo restante presionando la tecla Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina) y luego presionando las teclas numéricas para ingresar el nuevo tiempo que desee.

Para Cancelar el Temporizador

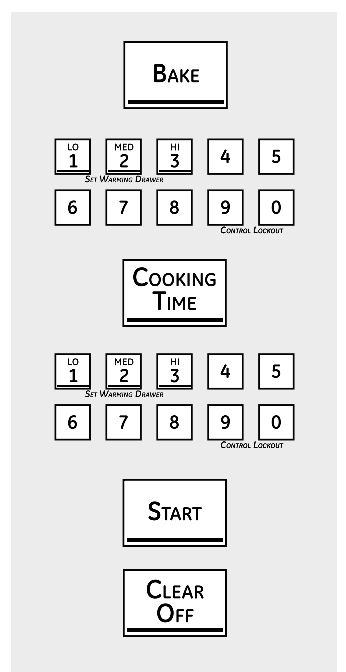
Presione la tecla ***Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)*** dos veces.

Corte de Corriente

Si la hora aparece titilando en la pantalla, significa que se produjo un corte de corriente. Reinicie el reloj.

Presione la tecla Clock (Reloj) una vez para reiniciar. Ingrese la hora del día correcta presionando las teclas numéricas apropiadas. Presione la tecla Start (Inicio).

NOTA: *Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.*



Cómo Configurar un Inicio Inmediato y Detención Automática

El horno superior se encenderá de forma inmediata y se cocinará por un período de tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

1. Presione la tecla ***Bake (Hornear).***
2. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.
3. Presione la tecla ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)***.

NOTA: *Si su receta requiere calentar en forma previa, es posible que necesite tiempo adicional sobre el tiempo de cocción.*

4. Presione las teclas numéricas para configurar el período de tiempo de cocción deseado. El tiempo mínimo de cocción que puede configurar es 1 minuto.

   La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla.

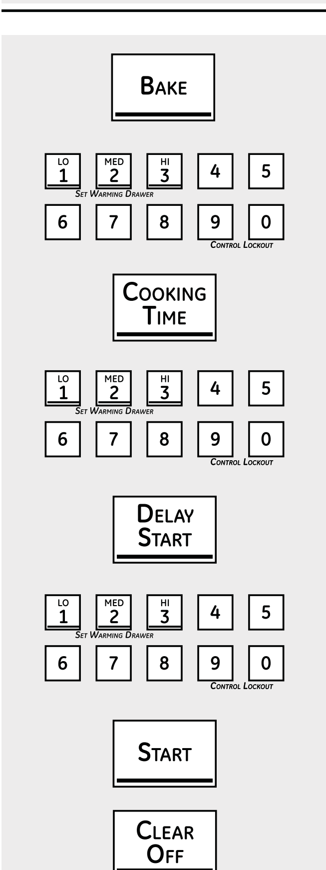
5. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***.

El horno aparecerá en ON (Encendido), y la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo y el cambio de temperatura a partir de los 100º F. (La pantalla de temperatura comenzará el cambio una vez que la temperatura del horno alcance los 100º F). Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función ***Cook and Hold (Mantener la Cocción)*** haya sido programada. *Lea las funciones Especiales* de la sección de control del horno.

Luego de que el horno se apague, sonará el tono de fin del ciclo.

6. Presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)*** para apagar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, la comida que permanezca dentro de éste continuará cocinándose cuando el horno esté apagado.



Cómo Configurar un Inicio Retrasado y Detención Automática

El horno superior se encenderá en el horario del día que configure, cocinará durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

1. Presione la tecla ***Bake (Hornear)***.
2. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.
3. Presione la tecla ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)***.

NOTA: *Si su receta requiere calentar en forma previa, es posible que necesite tiempo adicional sobre el tiempo de cocción.*

4. Presione las teclas numéricas para configurar el período de tiempo de cocción deseado. El tiempo mínimo de cocción que puede configurar es 1 minuto.

   La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla.

5. Presione la tecla ***Delay Start (Retrasar Inicio)***.
6. Presione las teclas numéricas para configurar la hora del día en que desea que el horno se encienda y comience a cocinar.
7. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***.

NOTA: *Un tono de atención sonará si está usando el horneado por tiempo y no se debe tocar la tecla* ***Start (Inicio).***

NOTA: *Si desea controlar los horarios configurados, presione la tecla* ***Delay Start (Inicio Retrasado)*** *para controlar la hora de inicio que configuró o presione la tecla* ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)*** *para controlar el período de tiempo de cocción que programó.*

Cuando el horno esté en ***ON (Encendido)*** a la hora del día que configuró, en la pantalla aparecerá la cuenta regresiva de la cocción y el cambio de temperatura a partir de los 100°F. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100º F). Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán varios pitidos.

El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función ***Cook and Hold (Mantener la Cocción)*** haya sido programada. *Lea las funciones Especiales* de la sección de control del horno.

Luego de que el horno se apague, sonará el tono de fin del ciclo.

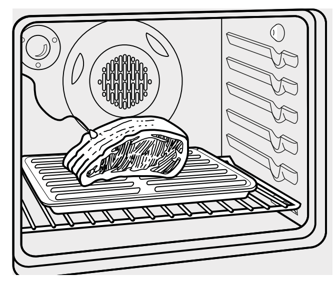
8. Presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)*** para apagar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, la comida que permanezca dentro de éste continuará cocinándose cuando el horno esté apagado.

Uso de la sonda. *(en algunos modelos)*

⚠PRECAUCIÓN *Para evitar quemaduras, no desenchufe la sonda desde el enchufe del horno hasta que este último se haya enfriado. No guarde la sonda dentro del horno.*

Si su modelo cuenta con una traba para puerta, no bloquee la puerta con la traba durante la cocción con la sonda. La traba se usa para la función de auto limpieza únicamente.

Para muchas comidas, especialmente comidas tostadas y ave, la temperatura interna de la comida es la mejor prueba de que está hecha. La sonda de temperatura elimina las conjeturas con relación a la cocción de las comidas, e indica con exactitud la preparación que usted desea.

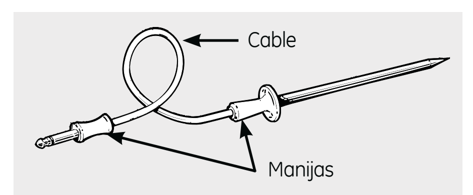


La sonda de temperatura cuenta con una sonda tipo brocheta en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se conecta en el enchufe del horno.

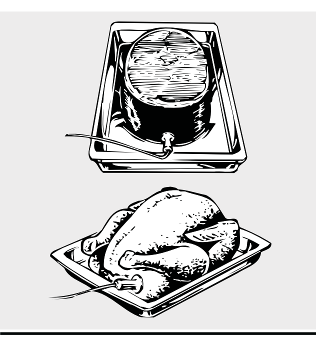
Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños sobre ésta.

Use las manijas de la sonda para enchufarla al insertar y retirar las mismas de la comida y del enchufe.

- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.



- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de auto limpieza.
- No guarde la sonda dentro del horno.



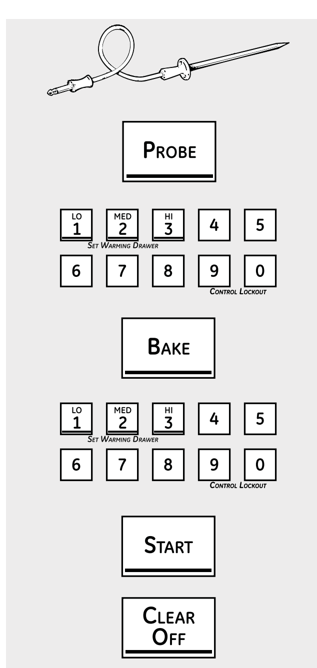
Luego de preparar la carne y de colocar la misma en el salvamanteles o en una rejilla de olla para asar, siga estas instrucciones para ubicar la sonda de forma correcta.

Inserte la sonda completamente en la carne. No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.

Para dorar sin huesos, inserte la sonda en la parte más carnosa del dorado. Para cocinar jamón o cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más baja y larga.

Inserte la sonda en el centro de platos tales como pastel de carne o cazuelas.

Inserte la sonda en la parte más carnosa del muslo interno desde abajo y paralelo a la pata de un pavo entero.





Cómo Configurar el Horno Superior para Cocinar Cuando se usa la Sonda

1. Inserte la sonda en la comida.
2. Enchufe la sonda en el enchufe del horno. Asegúrese de que esté completamente enchufado. Cierre la puerta del horno.
3. Presione la tecla ***Probe (Sonda)***.
4. Presione las teclas numéricas para configurar la comida interna deseada o la temperatura de la carne entre 100° F y 200° F.
5. Presione la tecla ***Bake (Hornear)***.
6. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.
7. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***.

La pantalla dará un aviso si la sonda es enchufada en el enchufe de entrada y no se configuró la temperatura ni se tocó la tecla Start (Inicio).

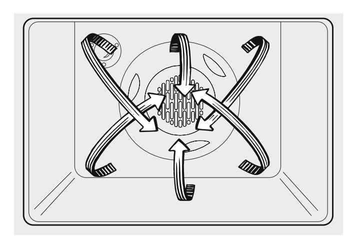
La pantalla mostrará ***LO (Bajo)*** hasta que la temperatura interna de la comida llegue a los 100° F; luego se mostrará el cambio de la temperatura interna.

8. Cuando la temperatura interna de la comida llegue al número que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno da una señal. Para detener la señal, presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)***. Use un guante de cocina para retirar la sonda de la comida. No use agarraderas para empujarla; podrían dañar la sonda.

Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción con sonda, presione la tecla ***Bake (Hornear)*** y luego las teclas numéricas para configurar la nueva temperatura.

- Si la sonda es retirada de la comida antes de que llegue a la temperatura final, sonará un tono y la pantalla titilará hasta que la sonda sea retirada del horno.
- Puede usar el Temporizador, aunque no puede usar operaciones del horno por tiempo al usar la sonda.

El ventilador por convección se apaga cuando la puerta del horno se abre. NO deje la puerta abierta durante períodos prolongados de tiempo mientras usa la cocción por convección.



En un horno por convección, un ventilador hace circular aire sobre, debajo y alrededor de la comida. Este aire caliente que circula se distribuye de forma pareja a través de la cavidad del horno. Como resultado, las comidas son cocinadas y doradas de forma pareja; con frecuencia en menos tiempo que con el calor regular.

Para ayudarle a entender la diferencia entre el horneado y el tostado por convección y el horneado y tostado tradicional, aquí figuran algunas pautas generales.

Horneado por Convección

- Precaliente el horno. Lea la sección *Uso del Precalentamiento del Horno y Ubicación de la Olla.*
- Ideal para comidas cocinadas en estantes múltiples.
- Bueno para grandes cantidades de comidas horneadas.
- Buenos resultados con galletas, galletitas, bizcochos de chocolate y nuez, bocaditos de crema, arrollados dulces, pastel de ángel y pan.

El ventilador por convección hace circular el aire caliente de forma pareja sobre y alrededor de la comida.

Tostado por Convección

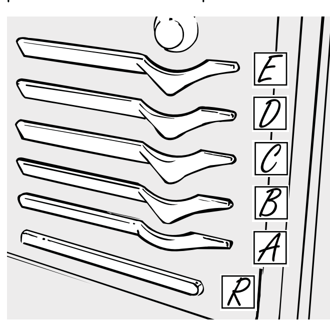
- Bueno para cortes de carne descubiertos que sean grandes y tiernos.

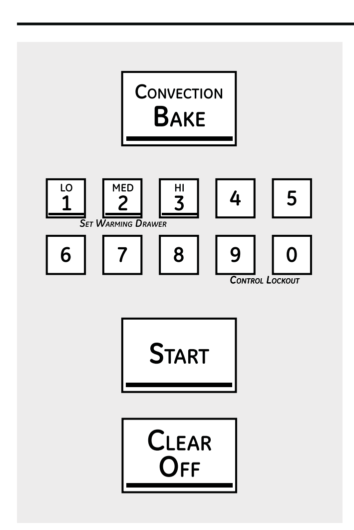
El ventilador por convección hace circular el aire caliente de forma pareja sobre y alrededor de la comida. La carne y el ave son dorados en todos sus lados, como si hubiesen sido cocinados en una rotisería. El aire caliente circula sobre, debajo, y alrededor de la comida que se está dorando. El aire caliente sella los jugos rápidamente para obtener un producto húmedo y tierno mientras que, al mismo tiempo, crea una parte exterior rica y dorada.

Los dorados y el ave se deben cocinar en el estante de la posición (A).

Cuando se está dorando por convección, es importante que se use una olla para asar y una rejilla para mejores resultados en la convección. La olla se usa para atrapar derrames de grasa y la rejilla se usa para evitar salpicaduras de grasa.

- Coloque el estante en la posición de estante (A).





Conversión de Auto Recipe™

Puede usar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Al usar ***CONVECTION BAKE (Horneado por Convección)***, el horno convertirá de forma automática la temperatura del horno del horneado regular a las temperaturas de Horneado por Convección.

1. Utilizando las teclas numéricas, ingrese la temperatura recomendada en la receta.
2. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

   La pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo: si se ingresa la temperatura regular de una receta de 350º F (177º C) y se presiona la tecla Start (Iniciar), la pantalla mostrará CON y la temperatura convertida de 325º F (163º C).
   NOTA: Esta función sólo convierte las temperaturas de cocción, y no los tiempos de cocción. Al asar por convección, la temperatura del horno no se convertirá en forma automática.
3. Presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)*** cuando la cocción esté completa.

- Use el tamaño de olla recomendado en la receta.
- Algunas instrucciones del paquete para cazuelas congeladas, platos principales o productos horneados fueron desarrolladas utilizando hornos por convección comerciales. Para mejores resultados con este horno, precaliente el mismo y use la temperatura, para un horneado regular, que figura en el paquete.

Para desactivar la función:

1. Presione las teclas ***Warm (Calentar)*** y ***Bake (Horneado)*** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione la tecla ***Convection Bake (Hornear por Convección).*** La pantalla mostrará ***Con ON (Convección Encendida)***. ***Presione la tecla Convection Bake (Hornear por Convección)*** nuevamente. La pantalla mostrará ***Con Off (Convección Apagada).***
3. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

Utensilios de Cocina para Cocción por Convección

Antes de usar el horno por convección, controle que su utensilio de cocina deje espacio para la circulación de aire en el horno. Si horneará con varias ollas, deje espacio entre las mismas. Además, asegúrese de que las ollas no se toquen entre sí y que no toquen las paredes del horno.

Papel y Plástico

El papel resistente al calor y los envases de plástico que se recomiendan para uso con hornos regulares se pueden usar en hornos por convección. Los utensilios de cocina de plástico resistentes a temperaturas de 400º F también se pueden usar, cuando el horno se encuentre por debajo de los 400º F.

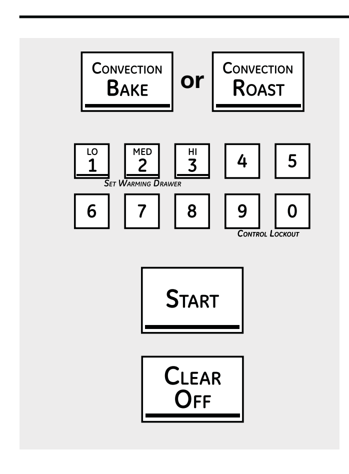
Metal y Vidrio

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno por convección. Sin embargo, las ollas metálicas calientan más rápido y se recomiendan para el horneado por convección.

- Las ollas oscurecidas o con acabado tipo mate hornearán más rápido que las ollas brillantes.
- Las ollas de vidrio o cerámica cocinan con mayor lentitud.

Al cocinar galletas, obtendrá mejores resultados si usa una hoja plana para galletas en lugar de una olla con lados bajos.

Para recetas tales como pollo al horno, use una olla con lados bajos. El aire no puede circular bien alrededor de la comida en una olla con lados altos.



Cómo Configurar el Horno Bajo para Horneado o Dorado por Convección

1. Presione la tecla ***Convection Bake (Hornear por Convección)*** o ***Convection Roast (Dorar por Convección)***.
2. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.
3. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

Para cambiar la temperatura del horno, presione la tecla ***Convection Bake (Horneado por Convección)*** o la tecla ***Convection Roast (Dorado por Convección)*** y luego las teclas numéricas para configurar la nueva temperatura.

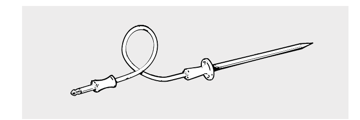
Cuando el horno se empiece a calentar, se exhibirá el cambio de temperatura, que comenzará en los 100ºF. Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán 3 pitidos.

4. Presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)*** cuando la cocción esté completa.

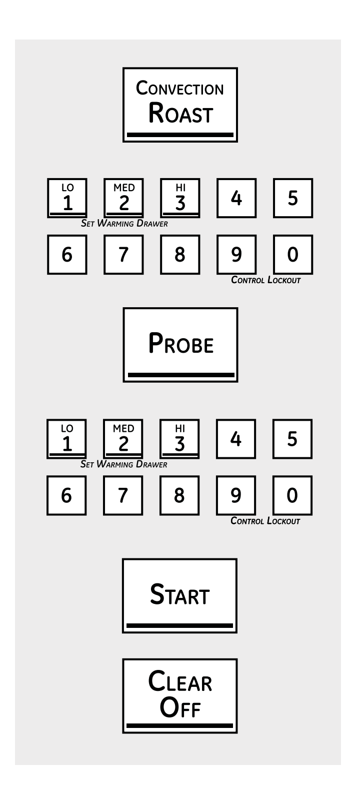
NOTA: *Escuchará un ventilador al cocinar por convección. El mismo se detendrá cuando se abra la puerta, pero el calentador no se apagará.*

El ventilador no comenzará hasta que se llegue a la temperatura de precalentamiento.

NOTA: *Al hornear por convección, la temperatura del horno será de 25º F (14º C), inferior a la temperatura configurada. Para más información, lea Auto Recipe Conversion (Conversión Automática de Recetas) en la sección Special Features (Funciones Especiales). Al asar por convección, la temperatura del horno no se convertirá en forma automática.*



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.



Cómo Configurar el Horno Superior para Tostar por Convección Cuando se Usa la Sonda. *(en algunos modelos)*

La pantalla hará que titile la palabra ***PROBE (Sonda)*** y el control del horno dará la señal si la sonda es enchufada en el enchufe de entrada y no se configuró la temperatura de la sonda y se tocó la tecla Start (Inicio).

1. Coloque el estante en la posición de estante (A). Inserte la sonda completamente en la comida.
2. Enchufe la sonda en el enchufe del horno. Asegúrese de que esté completamente enchufada. Cierre la puerta del horno.
3. Presione la tecla ***Convection Roast (Tostado por Convección)***.
4. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.
5. Presione la tecla ***Probe (Sonda)***.
6. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura interna deseada de la comida.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de Tostado por Convección, presione la tecla ***Convection Roast (Tostado por Convección)*** y luego presione las teclas numéricas para configurar la nueva temperatura deseada.

7. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***.

Cuando el horno comience a calentar, la palabra ***LO (Bajo)*** aparecerá en la pantalla.

Luego de que la temperatura interna de la comida alcance los 100º F, los cambios de la temperatura interna aparecerán en la pantalla.

8. Cuando la temperatura interna de la comida llegue al número que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno da una señal. Para detener la señal, presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)***. Use guantes de cocina para retirar la sonda de la comida. No use agarraderas para empujarla; podrían dañar la sonda.

⚠PRECAUCIÓN *Para evitar quemaduras, no desenchufe la sonda desde el enchufe del horno hasta que este último se haya enfriado. No guarde la sonda dentro del horno.*

NOTA:

- Si la sonda es retirada de la comida antes de que llegue a la temperatura final, sonará un tono y la pantalla titilará hasta que la sonda sea retirada del horno.
- Escuchará un ventilador al cocinar con esta función. El mismo se detendrá cuando se abra la puerta, pero el calentador no se apagará.
- Puede usar el temporizador, aunque no puede usar operaciones del horno por tiempo al usar la sonda.

Guía de Tostado por Convección - Configuraciones Sugeridas

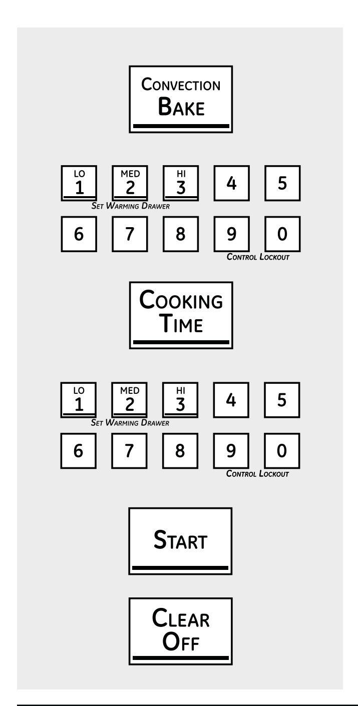
Carnes			**Temperatura del Horno**	**Temperatura Interior**
Bife	Asado de Costilla (4 a 8 lb.) Deshuesada y Con Huesos	Jugoso	325˚F	145˚F
		A Punto	325˚F	160˚F
	Bife de Lomo (2 a 3 lb.)	Jugoso	425˚F	145˚F
	Bife de Lomo (4 a 6 lb.)	Jugoso	425˚F	145˚F
Cerdo	Con Huesos, Deshuesada (3 a 5 Lbs.)		325˚F	160˚F
Cordero	Con Huesos (5 a 9 Lbs.)	A Punto	325˚F	165˚F
	Deshuesada (4 a 7 lb.)	A Punto	375˚F	165˚F
Ave	Pollo Entero (5 a 7 lb.)		350˚F	170˚F
	Pavo, Entero* Sin Relleno (10 a 16 lb.) Sin Relleno (18 a 24 lb.)		 325˚F 325˚F	 170-180˚F 170-180˚F
	Pechuga de Pavo (4 a 6 lb.)		325˚F	170˚F

**Las aves con plumas generalmente requieren de un tiempo de asado adicional de 30 a 45 minutos. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio para evitar un dorado excesivo y que se seque la piel.*

Uso de las funciones de horneado por convección por tiempo. *(en algunos modelos)*

Escuchará un ventilador al cocinar con esta función. El mismo se detendrá cuando se abra la puerta, pero el calentador no se apagará.

NOTA: *Las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.*



Cómo Configurar un Inicio Inmediato y Detención Automática

El horno superior se encenderá de forma inmediata y se cocinará por un período de tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

1. Presione la tecla ***Convection Bake (Hornear por Convección***).
2. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.
3. Presione la tecla ***Cooking Time (Tiempo de Cocción).***

NOTA: *Si su receta requiere calentar en forma previa, es posible que necesite tiempo adicional sobre el tiempo de cocción.*

4. Presione las teclas numéricas para configurar el período de tiempo de cocción deseado. El tiempo mínimo de cocción que puede configurar es 1 minuto.

   La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla..
5. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

El horno estará en la posición ON (Encendido) y en la pantalla aparecerá el conteo de la cocción y el cambio de temperatura a partir de los 100°F. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100° F). Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cook and Hold (Mantener la Cocción) haya sido programada. Lea las funciones Especiales de la sección de control del horno.

Luego de que el horno se apague, sonará el tono de fin del ciclo.

6. Presione la tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar) para apagar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, la comida que permanezca dentro de éste continuará cocinándose cuando el horno esté apagado.

Cómo Configurar un Inicio Retrasado y Detención Automática

El horno superior se encenderá en el horario del día que configure, cocinará durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

1. Presione la tecla ***Convection Bake (Hornear por Convección***).
2. Presione las teclas numéricas para programar la temperatura deseada del horno.
3. Presione la tecla ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)***.

NOTA: *Si su receta requiere calentar en forma previa, es posible que necesite tiempo adicional sobre el tiempo de cocción.*

4. Presione las teclas numéricas para configurar el período de tiempo de cocción deseado. El tiempo mínimo de cocción que puede configurar es 1 minuto.

   La temperatura del horno que configure y el tiempo de cocción que ingresó aparecerán en la pantalla.
5. Presione la tecla ***Delay Start (Retrasar Inicio).***
6. Presione las teclas numéricas para configurar la hora del día en que desea que el horno se encienda y comience a cocinar.
7. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

NOTA: *Si desea controlar los horarios configurados, presione la tecla* ***Delay Start (Inicio Retrasado)*** *para controlar la hora de inicio que configuró o presione la tecla* ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)*** *para controlar el período de tiempo de cocción que programó.*

Cuando el horno esté en ON (Encendido) a la hora del día que configuró, en la pantalla aparecerá la cuenta regresiva de la cocción y el cambio de temperatura a partir de los 100° F. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance los 100° F). Cuando el horno alcance la temperatura que programó, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cook and Hold (Mantener la Cocción) haya sido programada. Lea las funciones Especiales de la sección de control del horno.

Luego de que el horno se apague, sonará el tono de fin del ciclo.

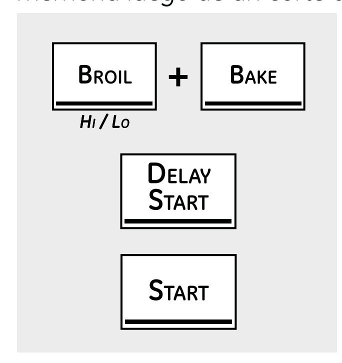
8. Presione la tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar) para apagar la pantalla si es necesario. Retire la comida del horno. Recuerde que aunque el horno se apague de forma automática, la comida que permanezca dentro de éste continuará cocinándose cuando el horno esté apagado.

Funciones especiales en el control del horno superior.

Su nuevo control de teclas táctiles cuenta con funciones adicionales que puede elegir usar. Las siguientes son las funciones y cómo las puede activar.

Los modos de funciones especiales sólo pueden ser activados mientras que la pantalla está mostrando la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que se repiten los pasos.

Cuando la pantalla muestre su elección, presione la tecla Start (Iniciar). Las funciones especiales permanecerán en la memoria luego de un corte de corriente.

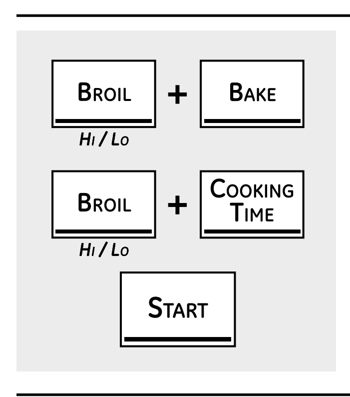


Corte de 12 Horas

Con esta función, en caso de olvidarse y dejar el horno prendido, el control apagará de forma automática el horno luego de 12 horas durante las funciones de horneado y luego de 3 horas durante la función asar.

Si desea desactivar esta función, siga los siguientes pasos.

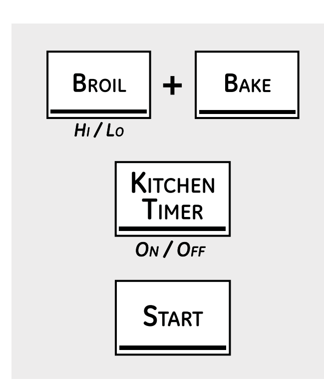
1. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/ Lo (Hornear*** y ***Asar en Alto/ Bajo)*** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***SF.***
2. Presione la tecla ***Delay Start (Retrasar Inicio)***. La pantalla mostrará ***12 shdn*** (apagado luego de 12 horas). Presione la tecla ***Delay Start (Inicio Retrasado)*** nuevamente y la pantalla mostrará ***no shdn*** (sin apagado).
3. Touch the ***Start*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.



Selección de Temperatura Fahrenheit o Celsius

El control de su horno está configurado para usar selecciones de temperatura Fahrenheit, pero puede cambiar este uso a selecciones en Celsius.

1. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/ Lo (Hornear*** y ***Asar en Alto/ Bajo)*** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione las teclas ***Broil Hi/ Lo (Asar en Alto/Bajo)*** y ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)*** al mismo tiempo. La pantalla mostrará ***F*** (Fahrenheit).
3. Presione las teclas ***Broil Hi/ Lo (Asar en Alto/Bajo)*** y ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)*** nuevamente al mismo tiempo. La pantalla mostrará ***C*** (Celsius).
4. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

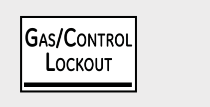


Tonos al Final de un Ciclo por Tiempo

Al finalizar un ciclo por tiempo sonarán 3 pitidos cortos, seguidos de un pitido cada 6 segundos hasta que se presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)***. Este pitido continuo cada 6 segundos puede ser cancelado.

Para cancelar el pitido cada 6 segundos:

1. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/ Lo (Hornear*** y ***Asar en Alto/ Bajo)*** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione la tecla ***Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)***. La pantalla muestra ***CON BEEP (Pitido Continuo)*** y ***BEEP (Pitido).*** Presione la tecla ***Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de Cocina)*** nuevamente. En la pantalla aparece ***BEEP (Pitido)***. (Esto cancela un pitido cada 6 segundos.)
3. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***



Bloqueo de Control del Gas *(en algunos modelos)*

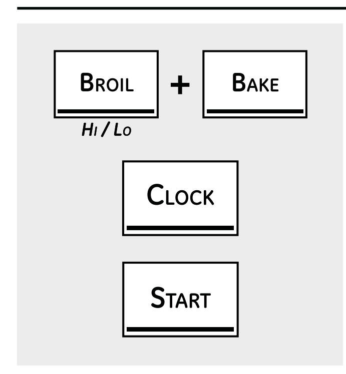
Su control le permitirá bloquear los quemadores superficiales, quemadores de horno y el panel de control de modo que no puedan ser activados.

Para bloquear/ desbloquear los controles:

1. Cierre todos los quemadores superficiales.
2. Mantenga presionada la tecla ***Gas/ Control Lockout (Control de Bloqueo del Gas)*** durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***LOC ON (Bloqueo Activado)***.
3. Para desbloquear el control, mantenga presionada la tecla ***Gas/ Control Lockout (Control de Bloqueo del Gas)*** durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***LOC OFF (Bloqueo Desactivado).***

Cuando esta función esté activada y las teclas táctiles sean presionadas, el control dará un pitido y la pantalla mostrará ***LOC ON (Bloqueo Activado).***

- El modo de bloqueo de control afecta todos los controles. Ningún control funcionará cuando esta función esté activada.
- Los ajustes se guardarán en la memoria luego de un corte de corriente.



12 Horas, 24 Horas o Apagado

Su control está configurado para ser usado en un reloj de 12 horas.

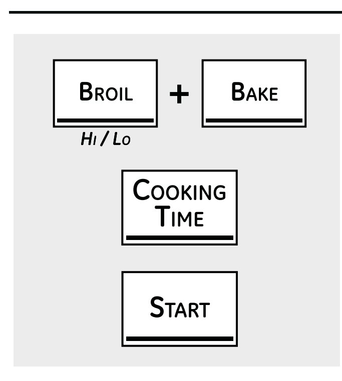
Si prefiere utilizar un reloj con horario militar de 24 horas o apagar la pantalla del reloj, siga los siguientes pasos.

1. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/ Lo (Hornear y Asar*** en ***Alto/ Bajo)*** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione la tecla ***Clock (Reloj)*** una vez. La pantalla mostrará ***12 hr (12 horas)***. Si ésta es la opción que desea, presione la tecla ***Start (Iniciar).***

Presione la tecla Clock (Reloj) nuevamente para cambiar al horario militar de 24 horas. La pantalla mostrará 24 hr (24 horas). Si ésta es la opción que desea, presione la tecla Start (Iniciar).

Presione la tecla Clock (Reloj) para apagar la pantalla del reloj. La pantalla mostrará OFF (Apagado). Si ésta es la opción que desea, presione la tecla Start (Iniciar)..

NOTA: *Si el reloj está en el modo apagado, no podrá usar la función* ***Delay Start (Retrasar Inicio).***



Cocinar y Esperar

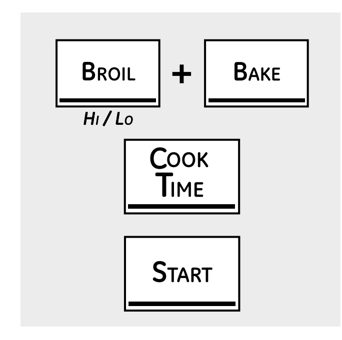
El nuevo control cuenta con la función de cocinar y esperar, que mantiene calientes las comidas cocinadas por hasta 3 horas una vez que la función cocinar finalizó.

Esta función sólo puede ser usada cuando se use la cocción por tiempo.

Para activar esta función, siga los siguientes pasos.

1. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/ Lo (Hornear y Asar*** en ***Alto/ Bajo)*** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione la tecla ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)***. La pantalla mostrará ***Hld OFF (Demorar Apagado)***.

   Presione la tecla ***Cooking Time (Tiempo de Cocción)*** nuevamente para activar la función. La pantalla mostrará ***Hld ON (Demorar Encendido)***.
3. Presione la tecla ***Start (Inicio)*** para activar la función de cocción y demora, y deje la configuración del control en este modo de funciones especiales.



Volumen del Tono *(en algunos modelos)*

Esta función le permite ajustar los volúmenes del tono en un volumen más aceptable. Hay tres niveles de volumen posibles.

1. Presione las teclas ***Broil Hi/Lo (Asar Alto/ Bajo) y Bake (Hornear)*** al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre ***SF***.
2. Presione la tecla Cook Time (***Tiempo de Cocción)***. En la pantalla aparece ***2 Beep (2 Pitidos)***. Éste es el nivel de volumen intermedio.

   Presione nuevamente la tecla ***Cook Time (Temporizador de Cocción)***. La pantalla mostrará ***3 Beep (3 Pitidos)***. Éste es el nivel de volumen más alto.

   Presione nuevamente la tecla ***Cook Time (Temporizador de Cocción)***. La pantalla mostrará ***1 Beep (1 Pitido)***. Éste es el nivel de volumen más bajo.
3. Elija el nivel de sonido deseado (1 pitido, 2 pitidos, 3 pitidos).
4. Presione la tecla ***Start (Iniciar).***

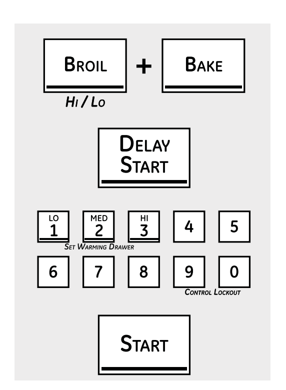
Uso del Modo Sabático.

(Diseñado para usar en el Descanso Judío y Feriados)

La función Sabbath (Sabático) se puede usar para hornear/ asar en el horno superior e inferior o en el cajón calentador (en algunos modelos). No se puede usar para la cocción por convección, asar, auto limpieza o Delay Start (Inicio Retrasado).

***NOTA:** La luz del horno se enciende de forma automática (en algunos modelos) cuando la puerta se abre, y se apaga cuando la puerta se cierra. La lámpara se puede retirar. Lea la sección de Reemplazo de la Luz del Horno. En modelos con interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno se puede encender y dejar encendida.*

CERTIFIED SABBATH MODE K
MODO SABÁTICO CERTIFICADO



Cuando la pantalla muestra ⊃ -, el horno está configurado en Sabbath (Sabático). Cuando la pantalla muestra ⊃⊂ el horno está configurado en horneado/ asado.

Cómo programar un Horneado/Asado Común

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1. Presione las teclas **Bake** and **Broil Hi/ Lo (Hornear** y **Asar en Alto/ Bajo)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre SF.
2. Presione la tecla **Delay Start (Retrasar Inicio)** hasta que **SAb bATH (Sabático)** aparezca en la pantalla.
3. Presione la tecla **Start (Inicio)** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione la tecla **Bake (Hornear)**. No se dará ninguna señal.
5. Utilizando las teclas numéricas, presione la temperatura deseada entre 170º y 550º. No se dará ninguna señal ni temperatura.
6. Presione la tecla **Start (Iniciar)**.
7. Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, ⊃⊂ aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ asando. Si ⊃⊂ no aparece en la pantalla, comience nuevamente en el Paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla Bake (Hornear), ingrese la nueva temperatura usando las teclas numéricas y presione la tecla Start (Inicio).

***NOTA:** Las teclas **Clear/ Off (Borrar/ Apagar)** y **Cooking Time (Tiempo de Cocción)** están activas durante la función Sabbath (Sabático).*

Cómo Configurar Horneado/ Asado por Tiempo – Comienzo Inmediato y Detención Automática

BROIL + BAKE
HI / LO
DELAY START
COOKING TIME
LO 1 MED 2 HI 3 4 5
SET WARMING DRAWER
6 7 8 9 0
CONTROL LOCKOUT
START

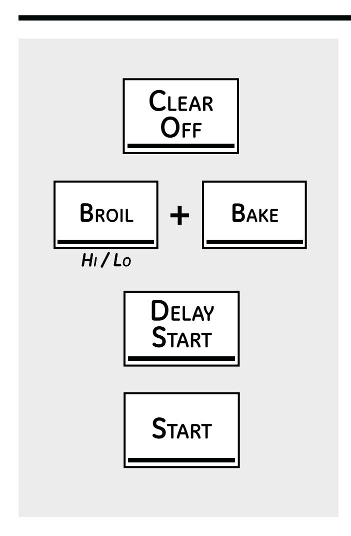
Cuando la pantalla muestra ⊃ el horno está configurado en Sabbath (Sabático). Cuando la pantalla muestra ⊃⊂ el horno está configurado en horneado/ asado.

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1. Presione las teclas **Bake** and **Broil Hi/ Lo (Hornear** y **Asar en Alto/ Bajo)**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione la tecla **Delay Start (Retrasar Inicio)** hasta que **SAb bATH (Sabático)** aparezca en la pantalla.
3. Presione la tecla **Start (Iniciar)** y ⊃ aparecerá en la pantalla.
4. Presione la tecla **Cooking Time (Tiempo de Cocción)**.
5. Presione las teclas numéricas para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos. Aparecerá el tiempo de cocción que ingresó.
6. Presione la tecla **Start (Iniciar)**.
7. Presione la tecla **Bake (Hornear).** No se dará ninguna señal.
8. Presione las teclas numéricas e ingrese la temperatura deseada. No se dará ninguna señal ni temperatura.
9. Presione la tecla **Start (Iniciar).**
10. Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, ⊃⊂ aparecerá en la pantalla, indicando que el horno está horneando/ asando. Si ⊃⊂ no aparece en la pantalla, comience nuevamente en el Paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese la nueva temperatura usando las teclas numéricas y presione la tecla **Start (Inicio)**.

Cuando la cocción haya finalizado, la pantalla cambiará de ⊃⊂ a ⊃ y aparecerá **0:00**, indicando que el horno está en **OFF (Apagado)** pero aún está en Sabbath (Sabático). Retire la comida cocinada.



Cómo Salir el Modo Sabático

1. Presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)***.
2. Si el horno está cocinando, espere un período de retraso al azar de aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto, hasta que sólo ⊃ aparezca en la pantalla.
3. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/ Lo (Hornear*** y ***Asar en Alto/ Bajo)***, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre ***SF***.
4. Presione la tecla ***Delay Start (Inicio Demorado)*** hasta que ***12 shdn*** (apagar luego de 12 horas) o no shdn (no apagar) aparezca en la pantalla. ***12 shdn*** (apagar luego de 12 horas) indica que el horno se apagará automáticamente luego de 12 horas. ***No shdn*** (no apagar) indica que el horno no se apagará de forma automática.
5. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***.

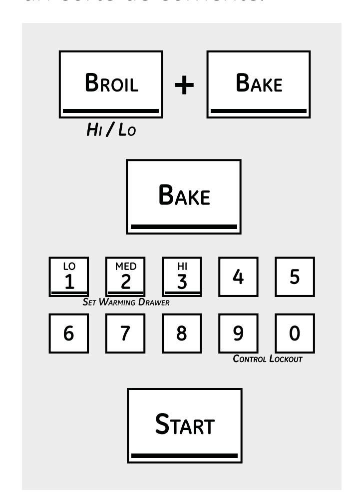
NOTA: *Si se produjera un corte de luz mientras el horno se encuentra en Modo Sabático, éste se apagará automáticamente y permanecerá apagado incluso cuando regrese la luz. El control del horno se debe reiniciar.*

Ajuste el termostato del horno superior - ¡Hágalo usted mismo!

Es posible que encuentre que su horno nuevo cocina de forma diferente al que reemplazó. Use su horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo. Si aún piensa que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, tales como los que se venden en las tiendas, para controlar la temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

NOTA: *Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de auto limpieza. El ajuste se guardará en la memoria luego de un corte de corriente.*



Para Ajustar el Termostato

1. Presione las teclas ***Bake*** and ***Broil Hi/ Lo (Hornear*** y ***Asar en Alto/ Bajo)*** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***SF.***
2. Presione la tecla ***Bake (Hornear)***. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.

   Presione ***Bake (Hornear)*** una vez para reducir (-) la temperatura del horno, o dos veces para incrementar (+) la misma.
3. La temperatura del horno se podrá ajustar hasta un máximo de 35º F, o un mínimo de 35º F. Presione las teclas numéricas a medida que las lee. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno en 15º F, presione **1** y **5**.
4. Cuando haya realizado el ajuste, presione la tecla ***Start (Iniciar)*** para regresar a la pantalla de la hora del día. Use su horno como lo haría normalmente.

NOTA: *El ajuste del termostato para Hornear también afectará el* ***Horneado por Convección*** *y el* ***Asado por Convección.***

¡El tipo de margarina afectará el rendimiento del horneado!

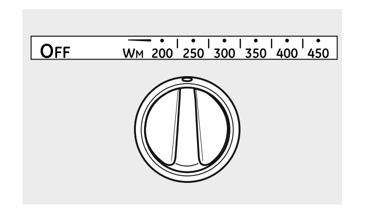
La mayoría de las recetas para hornear fueron desarrolladas utilizando productos con alto contenido de grasa tales como manteca o margarina (80% de grasa). Si se reduce la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados como con un producto con alto contenido de grasa.

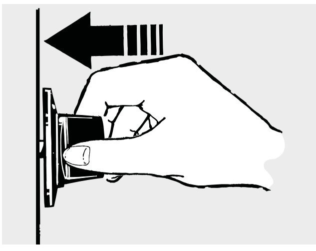
Puede haber fallas en la preparación de la receta si las tortas, tartas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos untados con bajo contenido de grasa. Cuanto más bajo es el contenido de grasa del producto untado, más notorias son estas diferencias.

Los estándares federales requieren que los productos con la etiqueta “margarina” contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos con bajo contenido de grasa poseen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad afecta la textura y el sabor de los productos horneados. Para un mejor resultado con sus viejas recetas favoritas, use margarina, manteca o productos para untar que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

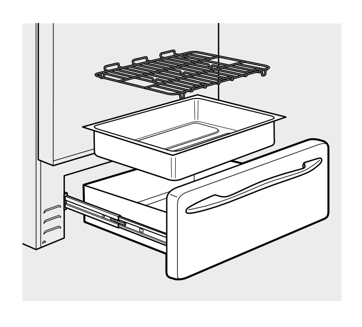
Uso del cajón del horno bajo. *(en algunos modelos)*

El cajón del horno bajo se puede usar para hornear comidas usando los mismos tiempos y temperaturas que en un horno normal. Las comidas ideales para hornear en el cajón del horno inferior incluyen pizza, cazuelas de comidas congeladas, galletas, arrollados y muchos postres.





Presione hacia adentro y gire la perilla del cajón del horno inferior hacia cualquier configuración deseada.



Para Usar el Cajón del Horno Inferior

1. Presione hacia adentro y gire la perilla del cajón del horno inferior hacia cualquier configuración deseada
2. Permita que el cajón del horno inferior se precaliente.

- La señal luminosa ON (Encendido) está ubicada en el lado superior derecho de la perilla y brilla cuando la perilla está en la posición ON (Encender). Permanece en ON (Encender) hasta que la perilla es movida a la posición OFF (Apagar).
- La señal luminosa “Heating” (Calentar) está ubicada debajo de la señal luminosa ON (Encender) y brilla cuando los elementos de calefacción están activos. El precalentamiento está completo luego de que la señal “Heating” (Calentar) se haya apagado por primera vez en cada uso.

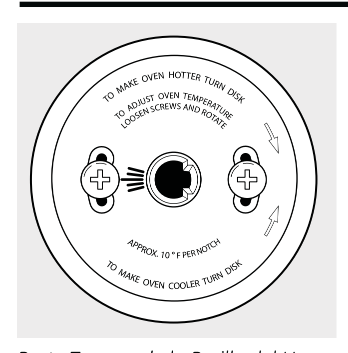
NOTAS:

- *Siempre use el estante del cajón incluido al usar el cajón del horno inferior.*
- *El cajón del horno inferior no se puede usar durante un ciclo de auto limpieza del horno superior..*
- *No coloque comida, papel de aluminio ni utensilios de cocina directamente en el fondo del cajón del horno inferior. Siempre use el estante del cajón incluido.*
- *Si las comidas requieren estar cubiertas, use sólo papel de aluminio o tapas que resistan las temperaturas de horneado. No use plástico..*
- *La altura máxima de las comidas que se pueden ubicar en el cajón del horno inferior es de 4”.*
- *No coloque líquido ni agua en el cajón del horno inferior.*
- *Nunca coloque plásticos, papel, comidas enlatadas o materiales combustibles en el cajón del horno inferior.*

El cajón del horno inferior utiliza menos energía que el horno superior. Permita los siguientes tiempos aproximados para precalentar:

Temperatura del Horno Inferior Deseada	***Tiempo de Precalentamiento***
CALIENTE	*10 minutos*
350°F	*20 minutos*
425°F	*30 minutos*

Ajuste el termostato del horno - ¡Hágalo usted mismo!



Parte Trasera de la Perilla del Horno Inferior (La apariencia puede variar.)

1. Empuje la perilla ***OVEN CONTROL (Control del Horno)*** hacia afuera y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con la otra.

   Para elevar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla.

   Para bajar la temperatura, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es de 60º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar el tornillo de modo que esté firme, pero tenga cuidado de no ajustarlo en exceso.
4. Vuelva a instalar la perilla en la cocina y controle el rendimiento.

Al Usar la Configuración de Calor del Cajón del Horno Inferior

La configuración ***WARM (Caliente)*** del cajón del horno inferior mantendrá las comidas cocinadas a la temperatura para servir. Siempre comience con comida caliente.

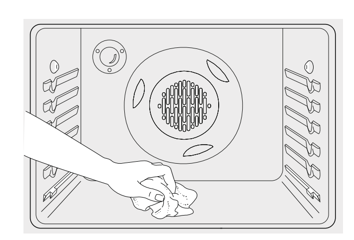
No use la configuración ***WARM (Caliente)*** para calentar comida fría, excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos.

Empuje hacia adentro y gire la perilla de control hasta la configuración ***WARM (Caliente)***.

NOTA: La temperatura inicial de la comida, la cantidad de comida, el tipo de comida, el envase y la cantidad de tiempo que la comida está en el cajón afectarán la calidad y temperaturas finales de la comida.

Uso del horno superior con auto limpieza .

La puerta del horno deberá estar cerrada y todos los controles configurados de forma correcta para que el ciclo funcione adecuadamente.



Limpie cualquier suciedad importante sobre el fondo del horno.

NO limpie la junta manualmente..

HAGA una limpieza manual dentro de la puerta y del vidrio.



HAGA una limpieza manual de la estructura del horno.

Antes de un Ciclo de Limpieza

Para el primer ciclo de limpieza, recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o usar un ventilador o campana de ventilación.

Retire cualquier olla para asar, rejilla para asar, todos los utensilios de cocina, sonda y cualquier papel de aluminio dentro del horno, ya que no resistirán las altas temperaturas de limpieza.

NOTA:

- Si el horno se encuentra equipado con estantes para horno de níquel, retire los mismos antes de comenzar con el ciclo de auto limpieza.
- Si su horno está equipado con estantes para horno grises y cubiertos de porcelana, se podrán dejar dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza.

La suciedad en la estructura frontal de la cocina y la parte externa de la junta de la estructura frontal se deberán limpiar en forma manual. Limpie estas áreas con agua caliente, almohadillas de viruta y jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua caliente y seque. Limpie la puerta plana interior y el vidrio con agua y jabón y esponja.

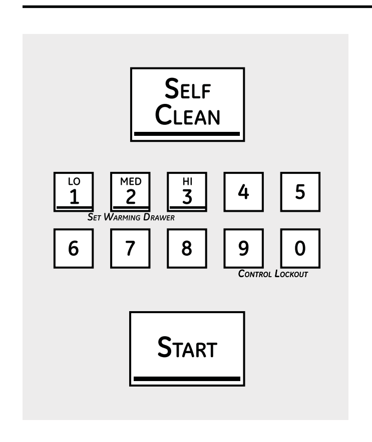
No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la estructura frontal no resiste la abrasión. Es esencial que la junta permanezca intacta. Si observa que comienza a gastarse o deshilacharse, reemplace la misma.

Limpie cualquier derrame importante sobre el fondo del horno.

Asegúrese de que la tapa de la lámpara de luz del horno se encuentre en su lugar y que la luz del mismo esté apagada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos emitidos durante el ciclo de auto limpieza de cualquier cocina. Coloque las aves en otra habitación bien ventilada.

NOTA:Tenga cuidado al abrir el horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que el horno aún esté caliente.



Cómo Configurar el Horno Superior para su Limpieza

NOTA: *Los quemadores superficiales se deberán apagar antes de la hora de inicio de la función de auto limpieza.*

1. Presione la tecla ***Self Clean (Auto Limpieza).***
   NOTA: Si la pantalla muestra LOC, presione la tecla ***GAS/ CONTROL LOCKOUT (Bloqueo del Control de Gas)*** durante 3 segundos para apagar en modelos Café únicamente. Mantenga presionado de ***0*** a ***9*** en los modelos Profile únicamente. Consulte la sección *Bloqueo del Control de Gas*.
2. Al usar las teclas numéricas, ingrese el tiempo de limpieza deseado, si es necesario usar un tiempo de 4 horas.

El tiempo del ciclo de limpieza es normalmente de 4 horas. Puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 horas y 5 horas, dependiendo del nivel de suciedad que haya en el horno.

3. Presione la tecla Start (Iniciar).

En modelos sin traba en la puerta, la puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y que se apague la luz de ***LOCKED DOOR (PUERTA BLOQUEADA)***.

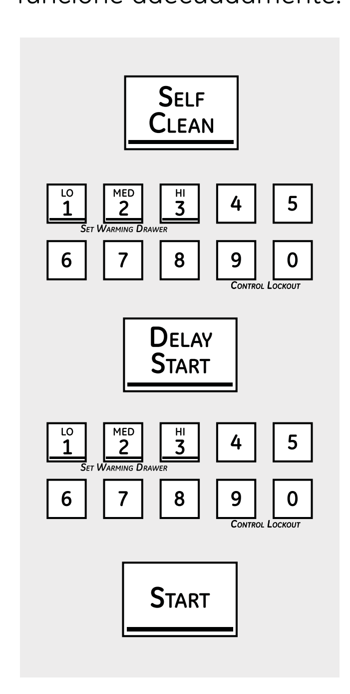
El horno se apaga de forma automática cuando el ciclo de limpieza es completado.

4. Cuando la luz de ***LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada)*** esté apagada, deslice la manija de la traba hacia la izquierda tan lejos como llegue y abra la puerta. Si su horno no cuenta con una traba, la puerta se desbloqueará de forma automática.

- Las palabras ***LOCK DOOR (Puerta Bloqueada)*** titilarán y el control del horno dará una señal si configura el ciclo de limpieza y olvida cerrar la puerta del horno u olvida trabar la puerta en modelos con traba.
- Para detener el ciclo de limpieza, presione la tecla ***Clear/ Off (Borrar/ Apagar)***. Cuando ***LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada)*** se apague, indicando que el horno se enfrió por debajo de la temperatura de bloqueo, desbloquee la puerta (en modelos con trabaja) y abra la puerta.
- No use el cajón del horno inferior durante un ciclo de auto limpieza.

Cuidado y limpieza de la cocina.

La puerta del horno deberá estar cerrada y todos los controles configurados de forma correcta para que el ciclo funcione adecuadamente.



Como Retrasar el Inicio de la Limpieza

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

1. En modelos con ***Bloqueo de Control/ Gas***, mantenga presionada la tecla ***Bloqueo de Control/ Gas*** por 3 segundos para apagarla.

NOTA: *Los quemadores superficiales se deberán apagar antes de la hora de inicio de la función de auto limpieza.*

2. Si su modelo posee una traba, trabe la puerta.
3. Presione la tecla ***Self Clean (Auto Limpieza)***.
4. Usando las teclas numéricas, presione el tiempo de limpieza deseado.
5. Presione la tecla ***Delay Start (Retrasar Inicio)***. El tiempo de inicio más próximo que pueda configurar aparecerá en la pantalla.
6. Usando las teclas numéricas, ingrese la hora del día que desee para que el ciclo de limpieza comience.
7. Presione la tecla ***Start (Iniciar)***.

En modelos sin traba en la puerta, la puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y que se apague la luz de ***LOCKED DOOR (PUERTA BLOQUEADA)***.

El horno se apaga de forma automática cuando el ciclo de limpieza es completado.

8. Cuando la luz de ***LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada)*** esté apagada, deslice la manija de la traba hacia la izquierda tan lejos como llegue y abra la puerta. Si su horno no cuenta con una traba, la puerta se desbloqueará de forma automática.

- Las palabras ***LOCK DOOR (Puerta Bloqueada)*** titilarán y el control del horno dará una señal si configura el ciclo de limpieza y olvida cerrar la puerta del horno u olvida trabar la puerta en modelos con traba.
- Para detener el ciclo de limpieza, presione la tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar). Cuando LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada) se apague, indicando que el horno se enfrió por debajo de la temperatura de bloqueo, desbloquee la puerta (en modelos con trabaja) y abra la puerta.

Después de un Ciclo de Limpieza

Es posible que observe ceniza blanca en el horno. Limpie la misma con una tela húmeda una vez que el horno se enfríe.

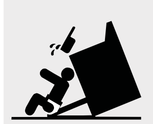
Si quedan manchas blancas, elimine las mismas con un estropajo con jabón y enjuague completamente con una mezcla de agua y vinagre.

Estos depósitos son normalmente un residuo de sal que no puede ser eliminado por el ciclo de limpieza.

Si el horno no se limpia luego de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

- No puede configurar el horno para cocinar hasta que el mismo esté lo suficientemente caliente para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno está realizando la función de auto limpieza, puede presionar la tecla Clock (Reloj) para visualizar la hora del día. Para regresar a la cuenta regresiva de limpieza, presione la tecla Cooking Time (Tiempo de Cocción).
- Si resulta difícil deslizar los estantes, aplique una cantidad reducida de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie los extremos de los estantes del horno con una toalla de papel.

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.

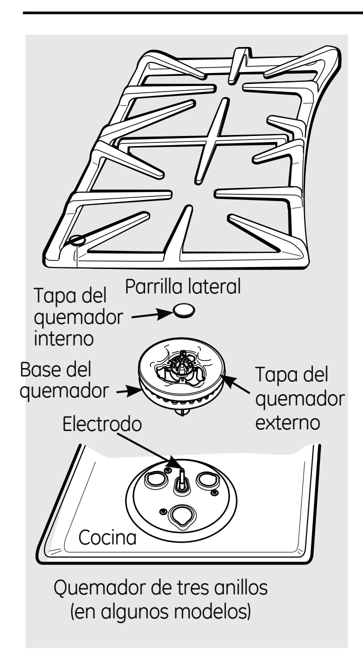
⚠ADVERTENCIA *Si la cocina es retirada para su limpieza, servicio técnico o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a ser colocado de forma correcta cuando la cocina sea instalada nuevamente. Si no se tiene esta precaución, se podrá ocasionar la caída de la cocina y provocar lesiones.*

Para controlar que el soporte esté instalado y sujetado de forma adecuada, con cuidado incline la cocina hacia adelante. El soporte debería detener la cocina dentro de las 4 pulgadas. Si no lo hace, el soporte se deberá volver a instalar.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.

Ensambles del Quemador Sellado *(en algunos modelos)*



Quemador de tres anillos (en algunos modelos)



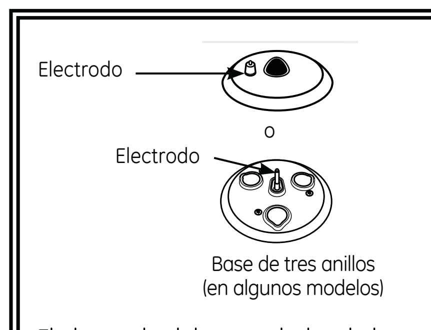
Coloque todos los controles en la posición ***OFF (Apagar)*** antes de retirar las partes del quemador.

Las tapas del quemador lateral redondo y las cabezas de los quemadores se pueden levantar, facilitando su limpieza. Los electrodos no se pueden retirar.

La cabeza del quemador central ovalado y los ensambles de las tapas se pueden levantar, facilitando su limpieza. El electrodo del quemador no se puede retirar.

La tapa interna del quemador de tres anillos se puede levantar para su limpieza. La tapa externa y el ensamble de la base se pueden levantar de la parte superior de la cocina como una sola pieza con propósitos de limpieza.

⚠PRECAUCIÓN *No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.*



Base de tres anillos (en algunos modelos)

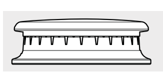
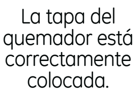
El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

Cuidado y limpieza de la cocina.

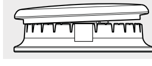
Tapas, Bases y Cabezas de Quemadores

Antes de retirar las tapas y cabezas de los quemadores (en algunos modelos), recuerde su tamaño y ubicación. Reemplace los mismos en la misma ubicación luego de la limpieza.

NOTA: *No use estropajos ni polvos para fregar para limpiar las partes del quemador.*

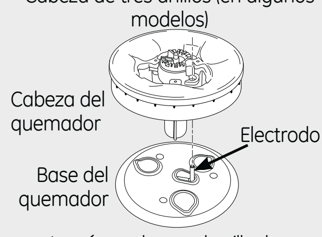
La tapa del quemador está correctamente colocada.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

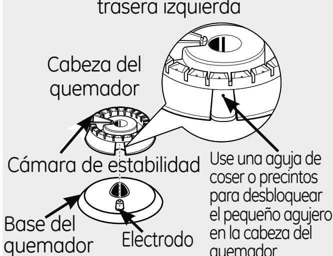
Cabezas del quemador (en algunos modelos)
Las cabezas del quemador (en algunos modelos) se pueden retirar. Simplemente levante las mismas de la parrilla para su limpieza.

Cabeza de tres anillos (en algunos modelos)

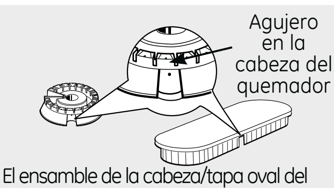


Asegúrese de que el anillo de la cabeza del quemador esté posicionado sobre el electrodo y que la cabeza del quemador esté completamente insertada dentro de la base del quemador. Una pequeña brecha entre la base y la cabeza es normal.

Cabeza frontal derecha (en algunos modelos), cabeza frontal izquierda, cabeza trasera derecha y cabeza trasera izquierda



Asegúrese de que la ranura de la cabeza del quemador esté posicionada sobre el electrodo.



El ensamble de la cabeza/tapa oval del quemador se puede retirar. Simplemente levante la misma de la cocina para su limpieza. Use una aguja de coser o precintos para desbloquear el pequeño agujero en el quemador.

Tapas de los Quemadores

Levantar cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Agregue un ¼ de taza de amoníaco y deje que permanezcan mojadas durante varias horas o durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.

Quemador de tres anillos *(en algunos modelos)*

La capa exterior del quemador de tres anillos no se puede retirar. Sólo la tapa redonda del centro se puede retirar para su limpieza.

Para limpiar las bases de los quemadores, use agua con jabón y una base para fregar de plástico. Limpie con una tela húmeda.

Asegúrese de que no ingrese agua a las bases de los quemadores. Permita que se sequen totalmente antes de usar.

Cabezas de los Quemadores *(en algunos modelos)* y Ensamble de la Tapa/Cabeza del Quemador Ovalado (Centro)

Las cabezas de los quemadores y el ensamble de la cabeza/tapa del quemador ovalado se pueden retirar. Simplemente levante las mismas de la cocina para su limpieza.

Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pequeño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un precinto para desbloquearlo.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con nada duro, ya que se podrá dañar

Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes que podrían bloquear las aberturas. Levantar cuando esté fría.

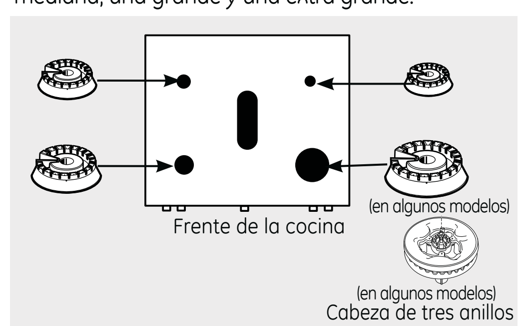
Para eliminar la comida quemada, moje las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente por entre 20 y 30 minutos. Cuando se trate de manchas más difíciles, use un cepillo de dientes.

Luego de la limpieza

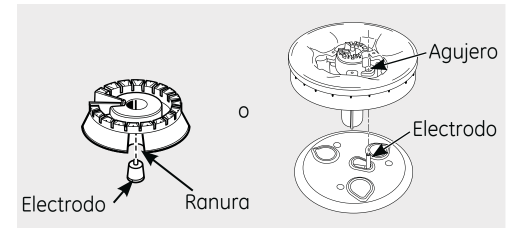
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores (en algunos modelos) y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente, programando el horno para que esté caliente por 30 minutos.

Reemplazo de las Cabezas de los Quemadores *(en algunos modelos)*

Reemplace las cabezas de los quemadores sobre los electrodos en la parte superior de la cocina, en las ubicaciones correctas de acuerdo con su tamaño. Hay una cabeza de quemador pequeña, una mediana, una grande y una extra grande.

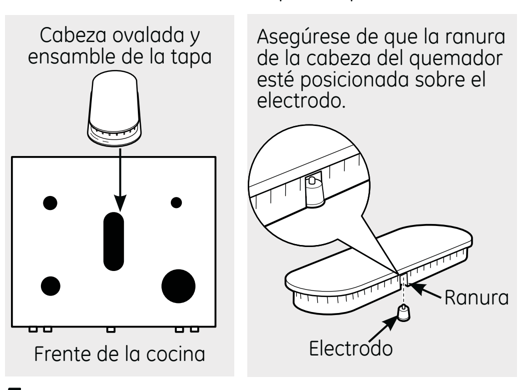


Asegúrese de que la ranura o agujero (dependiendo del modelo) del quemador esté posicionado sobre el electrodo.



Ensamble de la Cabeza/ Tapa del Quemador Ovalado (Centro)

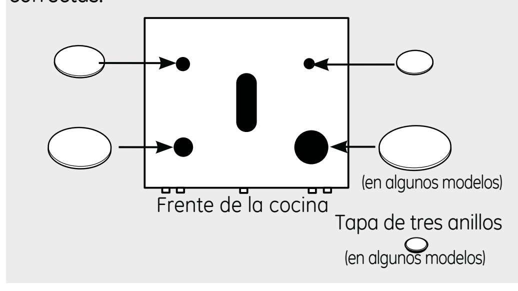
Reemplace el ensamble de la cabeza/ tapa ovalada (centro) sobre el electrodo en la parte superior de la cocina.

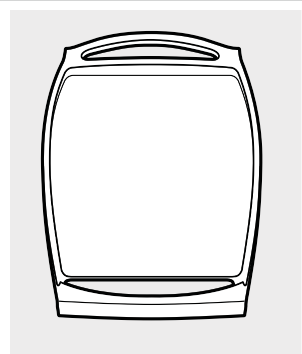


Tapas

Reemplace las tapas de tamaño coincidente en las bases y cabezas de los quemadores.

Asegúrese de que las cabezas (en algunos modelos) y las tapas sean reemplazadas en las ubicaciones correctas.



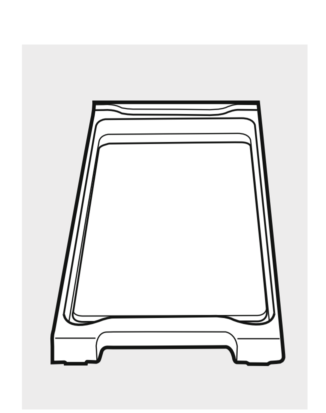


Lodge® Reversible y Planchas para Chef de Hierro Forjado (en algunos modelos)

- *Enjuague con agua caliente (no use jabón) y seque totalmente.*
- *Antes de cocinar, prepare la superficie con espray de cocina o aceite vegetal.*
- *Luego de cocinar, limpie la plancha con un cepillo duro y agua caliente. No se recomienda el uso de jabón, y nunca se deben usar detergentes potentes.*
- *Seque con una toalla de forma inmediata y aplique una capa suave de espray de cocina o aceite vegetal mientras la plancha aún está caliente.*
- *Guarde en un lugar frío y seco.*
- *No lave en el lavavajillas.*

Precauciones de la Plancha:

- *Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida "horneada".*
- *No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie la parte inferior de la plancha tan pronto como esté fría. Limpie con agua caliente y jabón.*
- *No coloque la plancha en el horno microondas.*
- *Siempre apague los quemadores superficiales antes de retirar la plancha. Tenga cuidado al sostener una plancha caliente.*



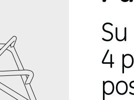
Plancha Antiadherente (en algunos modelos)

NOTAS:

- La plancha se deberá usar sobre el quemador central únicamente.
- No limpie la plancha en el horno de auto limpieza.
- No limpie la plancha en un lavavajillas.
- Lave la misma con agua caliente y jabón luego de cada uso, mientras usa una esponja y un paño de cocina.
- Si quedan residuos de aceite o comida sobre la plancha, las cocciones posteriores endurecerán el residuo y generarán adherencias con el paso del tiempo. En este caso, use un limpiador no abrasivo tal como Bon Ami® o uno de los limpiadores para fregado suave. Aplique con una esponja, Scrunge® u otra almohadilla de limpieza con etiqueta que indique que es segura para ollas antiadherentes.
- Use sólo utensilios de plástico, nylon o madera o herramientas de cocina SilverStone® para evitar que se arruine el recubrimiento.
- Nunca use cuchillos ni corte la comida sobre la plancha. Lave con agua caliente y jabón luego de cada uso. Guarde con cuidado para evitar ralladuras.

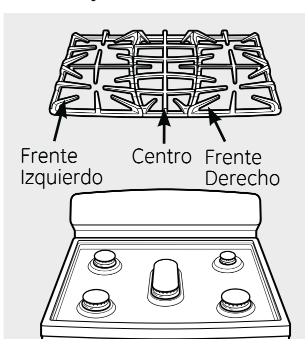
Precauciones de la Plancha:

- Si algo se derramó debajo de la plancha, se deberá limpiar tan pronto como sea posible para evitar la suciedad de la comida "horneada".
- No permita que se acumule grasa debajo de la plancha, ya que puede haber riesgo de incendio. Limpie la parte inferior de la plancha tan pronto como esté fría. Limpie con agua caliente y jabón.
- No coloque la plancha en el horno microondas.
- Siempre apague los quemadores superficiales antes de retirar la plancha. Tenga cuidado al sostener una plancha caliente.



La apariencia puede variar.

Las parrillas se pueden limpiar en un lavavajillas.



Parrillas de los Quemadores

Su estufa cuenta con 3 parrillas dobles o 4 parrillas simples. Estas parrillas poseen posiciones específicas. Para una estabilidad máxima, estas parrillas sólo se deberán usar en su posición adecuada; no se pueden cambiar de izquierda a derecha o del frente a atrás. Para su conveniencia con las parrillas dobles, los lados inferiores de las parrillas izquierda y derecha están marcadas "LEFT FRONT" (Frente Izquierdo) y "RIGHT FRONT" (Frente Derecho). Asegúrese de que la posición frontal de ambas parrillas esté en el frente. La parrilla intermedia posee un arco en el frente. Asegúrese de que la parte arqueada esté hacia el frente de la cocina. Además, la parrilla intermedia está apoyada por las parrillas izquierda y derecha y debe ser instalada al final para mayor estabilidad.

Limpieza

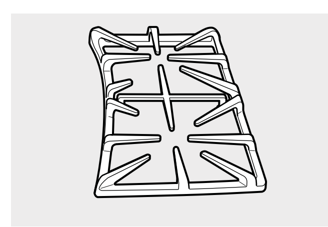
Levante las mismas cuando estén frías. Las parrillas se deben lavar de forma regular y, por supuesto, luego de derrames. Lave las parrillas con agua caliente y jabón y enjuague con agua limpia. Al reemplazar las parrillas, asegúrese de que estén posicionadas de forma segura sobre los quemadores. Reemplace las parrillas de modo que se formen arcos continuos con las líneas centrales de las tres parrillas.

No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la rejilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.

Para liberarse de comidas quemadas, coloque las parrillas en un envase cubierto. Agregue una taza de ¼ de amoníaco y deje que permanezcan mojadas varias horas durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.

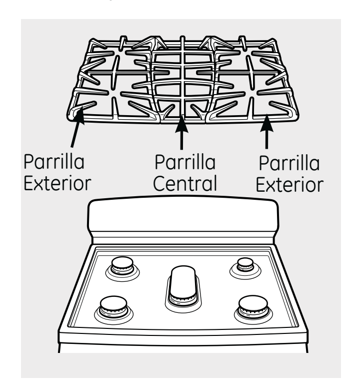
Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas. Observará esto antes con parrillas de color claro.

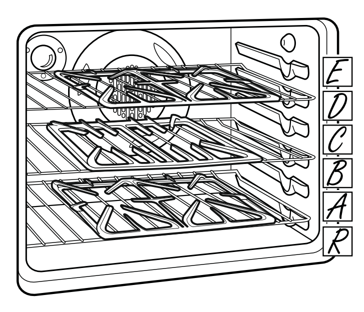
NOTA: *No limpie las parrillas en el horno de auto limpieza.*



La apariencia puede variar.

Las parrillas se pueden limpiar en un lavavajillas.





El horno cuenta con 5 posiciones de estantes. Coloque los estantes grises recubiertos de porcelana en las posiciones “R”, “B” y “D” para la auto limpieza de las parrillas. Coloque cada parrilla en los estantes del horno de lado a lado.

Parrillas de Quemadores para el Modelo CGS985 Únicamente

Su cocina cuenta con tres parrillas dobles de tipo profesional. Estas parrillas poseen posiciones específicas. Para una máxima estabilidad, estas parrillas sólo deberían ser usadas en sus posiciones correspondientes. Para mayor conveniencia, los lados inferiores de las parrillas laterales cuentan con la marca “OUTSIDE” (Afuera). Asegúrese de que la posición frontal de ambas parrillas esté en el frente. La parrilla central se puede cambiar del frente a la parte trasera.

Limpieza de las Parrillas - Agua y Jabón

Levante las parrillas cuando estén frías. Las parrillas se deben lavar de forma regular y, por supuesto, luego de derrames. Lave las mismas con agua caliente y jabón y enjuague con agua limpia. Al reemplazar las parrillas, asegúrese de que estén posicionadas de forma segura sobre los quemadores. Reemplace las parrillas de modo que se formen líneas rectas con los arcos centrales de las tres parrillas.

Limpieza de Parrillas – Horno de Auto Limpieza

Para eliminar la comida quemada, puede usar el ciclo de auto limpieza de su cocina. Retire cualquier partícula de comida quemada que pueda antes de colocar las parrillas en el horno. Coloque los estantes grises recubiertos de porcelana en las posiciones “R”, “B” y “D”.

NOTA *No limpie la plancha en el horno de auto limpieza.*

Coloque cada parrilla en los estantes del horno de lado a lado. Siga estas instrucciones sobre cómo colocar el horno superior para su limpieza.

NOTA: *Tenga cuidado al retirar las parrillas del horno superior una vez que el ciclo de auto limpieza haya finalizado. Es posible que las parrillas aún estén calientes.*

Es posible que observe ceniza blanca en parrillas muy sucias. Limpie la misma con una tela húmeda una vez que la parrilla se enfríe. Si quedan manchas blancas, elimine las mismas con un estropajo con jabón y enjuague completamente con una mezcla de agua y vinagre.

Estos depósitos son normalmente un residuo de sal que no puede ser eliminado por el ciclo de limpieza.

Limpieza de Parrillas - Lavavajillas

Las parrillas se pueden limpiar en un lavavajillas. Retire cualquier partícula de comida quemada que pueda antes de colocar las parrillas en el lavavajilla. Coloque las mismas en el estante inferior del lavavajillas y aplique un ciclo de “limpieza a fondo”.

No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.

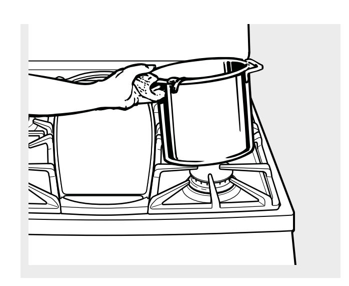
Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas y a la abrasión del utensilio de cocina.

Protectores para Soporte

Si uno o más de los soportes protectores circulares de silicona de la parrilla de la parte superior de la cocina se pierde o daña, se podrán obtener piezas de repuesto llamando al 1.800.GE.CARES.

Para colocar los nuevos protectores, simplemente inserte el extremo con forma de cono y empuje mientras dobla o balancea suavemente el protector.

Superficie de la Parte Superior de la Cocina

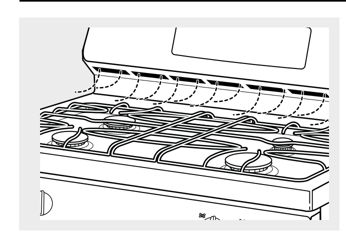


A fin de evitar daños sobre la superficie esmaltada de porcelana sobre la parte superior de la cocina y para evitar que quede sin brillo, limpie los derrames de inmediato. La comida con mucho ácido (tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o las comidas con alto contenido de azúcar pueden dejar un espacio sin brillo si no se limpian.

Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón una vez que la superficie se haya enfriado. Luego enjuague y pula con una tela seca.

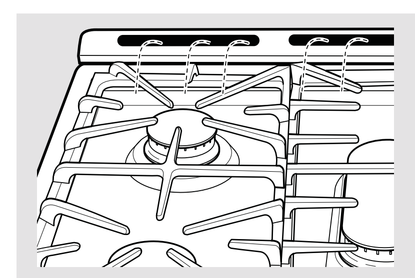
NOTA: *Para las cocinas de acero inoxidable, consulte la sección sobre superficies de acero inoxidable.*

Ventilaciones de Aire del Horno



Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.



La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

Panel de Control Superior



En modelos equipados de este modo, bloquee las teclas táctiles antes de limpiar.

Consulte la información de ***Bloqueo del Control de Gas en las funciones Especiale***s de la sección de control de su horno en este manual.

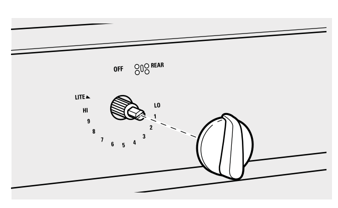
Limpie cualquier salpicadura con una tela húmeda.

También puede usar un limpiador de vidrios.

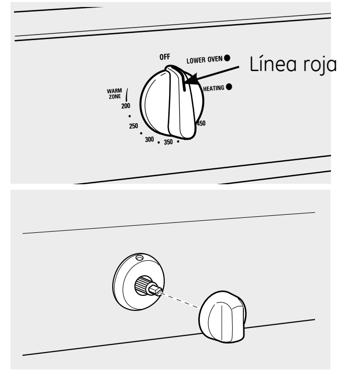
Elimine la suciedad importante con agua caliente y jabón. No use ningún tipo de material abrasivo.

Vuelva a activar las teclas táctiles luego de la limpieza.

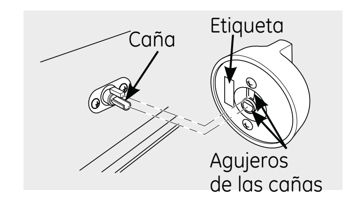
Panel de Control Inferior (Panel del Colector Frontal) y Perillas



Perilla del quemador superficial



Perilla del horno inferior (en algunos modelos)



Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso del horno. Use una tela húmeda para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

No intente inclinar las perillas empujando las mismas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla u otras cargas de este tipo. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones ***OFF (Apagado)*** y empuje las mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.

Las perillas se pueden limpiar en un lavavajillas o también se pueden lavar con agua y jabón. Asegúrese de que los interiores de las perillas estén secos antes de volver a colocarlas.

Reemplace las perillas en la posición ***OFF (Apagado)*** para asegurar una ubicación adecuada.

Las piezas metálicas se pueden limpiar con agua y jabón. No use estropajos, abrasivos, amoníacos, ácidos o limpiadores para hornos comerciales. Seque con una tela seca.

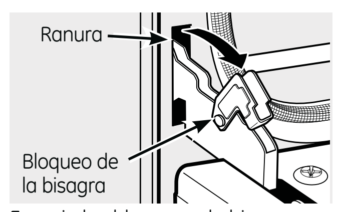
Para determinar la ubicación correcta de la perilla en el panel de control frontal, examine la parte trasera de la perilla. Las perillas con etiquetas y los dos agujeros con caña no son intercambiables con otros tipos de perillas y se deberán regresar al panel frontal primero. Ubique la posición adecuada enlazando la etiqueta y la descripción del panel frontal o enlazando la forma de los agujeros de las perillas a la forma de las cañas del panel de control. Las perillas sin etiquetas y sólo un agujero de caña podrá ser regresado a cualquier posición en el panel de control frontal que sólo posee una caña.

Cuidado y limpieza de la cocina.

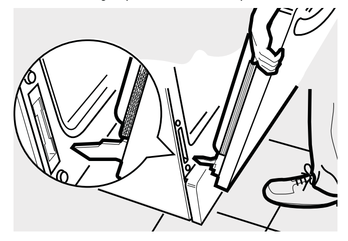
Parte Inferior del Horno

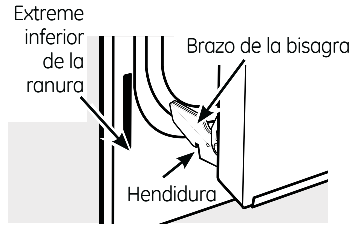
La parte inferior del horno posee un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una hoja de galletas en el estante que está debajo del estante sobre el cual está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear una tarta de fruta u otras comidas con alto contenido de ácido. Los rellenos de fruta caliente u otras comidas con alto contenido de ácido (tales como tomate, chucrut y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden ocasionar fisuras y daños sobre la superficie de porcelana esmaltada y se deberán limpiar inmediatamente.

Para limpiar derrames, use agua y jabón, un limpiador abrasivo o una almohadilla para fregar llena de jabón. Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes de la función de auto limpieza.



Empuje los bloqueos de bisagra hacia abajo para desbloquear


Posición de retiro



Levante la Puerta del Horno (en algunos modelos)

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.

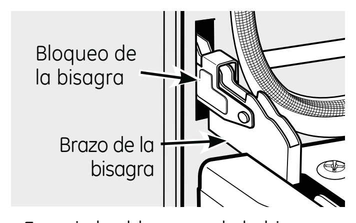
No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

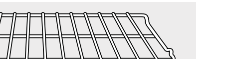
1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de bisagra hacia abajo en dirección a la estructura de la puerta, hasta la posición desbloqueada. Es posible que necesite una herramienta tal como un destornillador pequeño de punta plana.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior
4. Cierre la puerta hasta la posición de retiro de la misma, que está en la mitad entre la posición de detención para asar y totalmente cerrada.
5. Levante la puerta hacia arriba y hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de la ranura.

Para reemplazar la puerta:

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la hendidura en la ranura de la bisagra. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre totalmente, la hendidura no está correctamente apoyada en el extremo inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de bisagra contra la estructura frontal de la cavidad del horno en la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

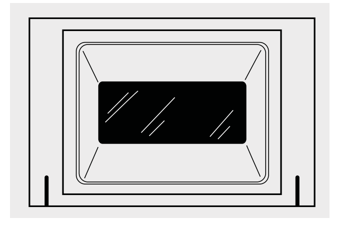


Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba para bloquear.



Estantes del Horno

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Luego de la limpieza, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con una tela limpia. Las parrillas del horno grises y cubiertas de porcelana podrán permanecer en el horno durante el ciclo de auto limpieza sin sufrir ningún tipo de daños. Las parrillas del horno de níquel podrán permanecer en el mismo durante el ciclo de auto limpieza, pero perderán su lustre y será difícil deslizarlas. Será necesario engrasar todos los costados de la parrilla del horno con una capa suave de aceite vegetal luego de limpiarlas a mano o en el horno. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

Limpieza de la Puerta

Para limpiar el interior de la puerta:

- No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.
- Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.
- El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza o abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.

Superficies de Acero Inoxidable *(en algunos modelos)*

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

IMPORTANTE: APLIQUE UNA CAPA PROTECTORA DE CERAMA BRYTE® PIEZA N° WB02T10111 REALZADOR DEL BRILLO DEL ACERO INOXIDABLE ANTES DE USAR.

Esto ayudará a mantener el brillo y el aspecto de su cocina de acero inoxidable.

- A fin de evitar cualquier descoloración y/o manchas de grasa, recomendamos limpiar y remover cualquier derrame, manchas y grasa de la cocina luego de su uso.
- Es importante usar una tela suave o toalla de papel cada vez que se limpia la cocina, a fin de evitar ralladuras.

Lea con cuidado las instrucciones que aparecen en el reverso del Realzador de Brillo para un mejor resultado.

Instrucciones de Limpieza:

1. Retire las parrillas.
2. Lave usando agua caliente y jabón:

   Tela húmeda suave o toalla de papel (evite usar agua en exceso).

   Limpie la superficie en la dirección del veteado (siguiendo las líneas de acero).

   Enjuague y estruje una tela suave o una toalla de papel y seque la cocina.
3. Aplique un desengrasante que no contenga hidróxido de sodio o un limpiador de acero inoxidable (siga las instrucciones).
4. Aplique un Realzador de Brillo de Acero Inoxidable Cerama Bryte® (siga las instrucciones).
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.
6. Vuelva a colocar los estantes.

Siga las instrucciones para cualquier superficie de acero inoxidable de su cocina.

NO LO USE para limpiar la parte superior de la cocina o las partes de acero inoxidable:

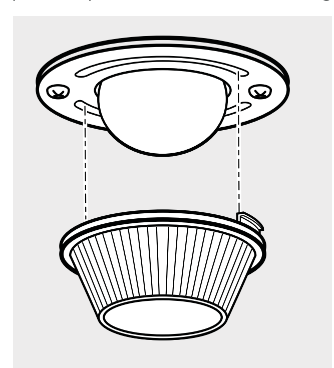
- Lejía cáustica (hidróxido de sodio) o limpiadores que contengan este químico
- Almohadillas duras o de estropajo
- Materiales o químicos abrasivos

Para consultar sobre la compra de limpiadores o pulidores para el artefacto de acero inoxidable, o para buscar la ubicación del vendedor minorista más cercano a su hogar, comuníquese al número gratuito:

Centro Nacional de Piezas
800.626.2002 (EE.UU.)
800.661.1616 (Canadá)

GEAppliances.com (EE.UU.)
www.GEAppliances.ca (Canadá)

⚠ADVERTENCIA *Riesgo de Descarga Eléctrica o Incendio: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o incendio.*



Reemplazo de la Luz del Horno (en algunos modelos)

Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

Para retirar la tapa:

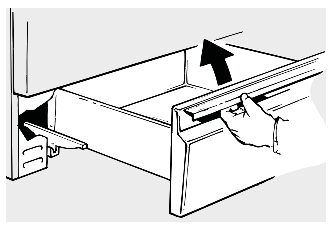
1 Doble los cristales en dirección contraria a las agujas del reloj aproximadamente un cuarto.

No retire ningún tornillo para retirar la tapa.

2 Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts o por una lámpara de luz halógena de dos patas, según corresponda.

Para reemplazar la tapa:

1 Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.



El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la cocina.

Cajón de Almacenamiento Extraíble (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de cocina y panadería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la cocina. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela o esponja húmeda. Nunca use abrasivos duros ni almohadillas para fregar.

Para retirar el cajón de almacenamiento:

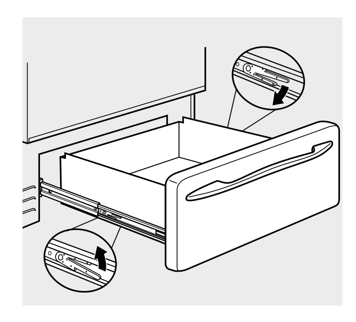
1 Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.

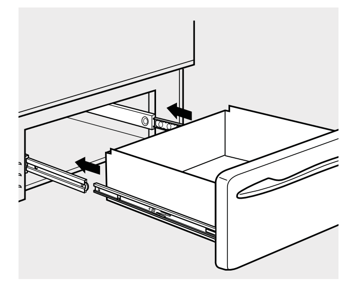
2 Incline el frente del cajón hacia arriba y afuera de la cocina.

Para retirar el cajón de almacenamiento:

1 Configure los puntos de detención en la parte trasera del cajón sobre las detenciones en la cocina.

2 Deslice el cajón de forma pareja y derecho hacia atrás, de modo que los rieles de la cocina queden ajustados.





Cajón Extraíble (Sólo Modelos con Cajón Calentador)

***NOTA:** Para modelos con un cajón de calentamiento eléctrico, antes de realizar cualquier ajuste, limpieza o servicio técnico, desconecte el suministro de corriente eléctrica de la cocina desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calefacción del cajón calentador esté frío.*

La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón puede ser retirado si es necesario continuar con la limpieza. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

Para retirar el cajón:

1 Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.

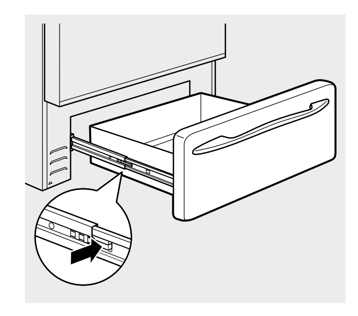
2 Presione el liberador del riel izquierdo hacia arriba y presione el derecho hacia abajo, mientras empuja el cajón hacia adelante y lo libera.

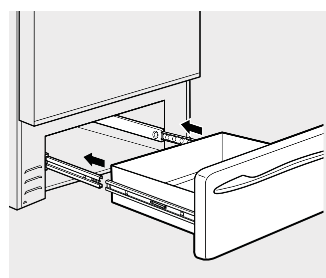
Para reemplazar el cajón:

1 Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.

2 Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.

3 Deslice el cajón totalmente hasta adentro.





Cajón Extraíble *(Sólo Modelos con Cajón del Horno Inferior)*

NOTA: *Para modelos con un cajón calentador eléctrico o un cajón del horno inferior, antes de realizar cualquier ajuste, limpieza o servicio técnico, desconecte el suministro de corriente eléctrica de la cocina desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calefacción del cajón calentador esté frío..*

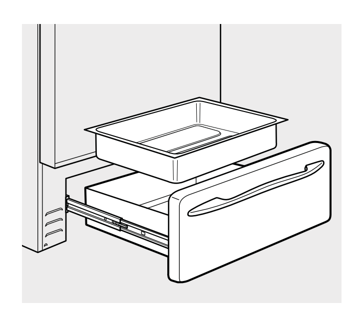
La mayor parte de la limpieza se puede realizar con el cajón en su lugar. Sin embargo, el cajón puede ser retirado si es necesario continuar con la limpieza. Use agua caliente y jabón para limpiar a fondo.

Para retirar el cajón:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Presione las lengüetas sobre ambos lados mientras empuja el cajón hacia adelante y libérelo.

Para reemplazar el cajón:

1. Coloque el riel del cajón izquierdo alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
2. Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente para engancharlo.
3. Deslice el cajón totalmente hasta adentro.



Olla del Cajón Extraíble del Horno Inferior

NOTA: *Para modelos con un cajón calentador eléctrico o un cajón del horno inferior, antes de realizar cualquier ajuste, limpieza o servicio técnico, desconecte el suministro de corriente eléctrica de la cocina desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calefacción del cajón esté frío.*

NOTA: *Permita que el cajón del horno inferior se enfríe antes de retirar la olla.*

NOTA: *Limpie los derrames de forma inmediata luego de cada uso.*

- Nunca coloque, use ni limpie automáticamente la olla del cajón del horno inferior en el horno superior.
- El cajón del horno inferior cuenta con una olla extraíble para una fácil limpieza. Limpie con agua caliente y jabón y una esponja o toalla para platos. Seque con una tela seca. También se puede usar un limpiador de horno tal como Easy-Off®. Asegúrese de seguir las instrucciones del limpiador de horno. Reemplace la olla en el cajón del horno inferior.

Instrucciones de Instalación

Cocina

Ante cualquier duda, llame al 1.800-GE-CARES o visite nuestro sitio web en: ***GEAppliances.com***

En el Commonwealth de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un plomero licenciado o un mecánico gasista..
- Al usar válvulas de cierre de gas tipo balón, deberán ser del tipo de manija T.
- Al usar un conector de gas flexible no deberá exceder los 3 pies..

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente. Esta cocina se deberá instalar de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código de Gas Combustible Nacional, ANSIZ223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, la instalación deberá ser conforme con el Código de Instalación de Gas Natural actual, CAN/CGA-B149.1 o el Código de Instalación de Propano actual, CAN/CGA-B149.2, y con los códigos locales cuando corresponda. Esta cocina fue diseñada y certificada por CSA International, de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición y con la Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) CAN/CGA-1.1 última edición.

Al igual que con cualquier electrodoméstico que utilice gas y genere calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deberán seguir. Encontrará estas precauciones en la sección de Información Importante de Seguridad, en el frente de este manual. Lea las mismas detenidamente.

- **IMPORTANTE** – Conserve estas instrucciones para uso del inspector de electricidad local.
- **IMPORTANTE** – Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales..
- **Nota para el Instalador** – Guarde estas instrucciones con el electrodoméstico una vez completada la instalación.
- **Nota para el Consumidor** – Guarde este Manual del Propietario y las Instrucciones de Instalación para referencia futura.
- **Nota** – Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada.
- **Servicio Técnico** – El diagrama eléctrico se encuentra en un sobre adjunto al reverso de la cocina.
- La correcta instalación del producto es responsabilidad del instalador.
- Si se producen fallas en el producto debido a una instalación inadecuada, la Garantía no cubrirá las mismas.

Casa Rodante – Requisitos de Información Adicional
Esta cocina se deberá instalar conforme con el Estándar de Construcción y Seguridad para Hogar, Título 24 CFR, Pieza 3280 (anteriormente Estándar Federal para las Construcciones en Casas Móviles, use el estándar para las Instalaciones de Casas Fabricadas, ANSI A225, 1/NFPA 501A o con códigos locales).

Las instalaciones en casas móviles requieren:

- Cuando la cocina es instalada en una casa móvil, se deberá asegurar al piso durante el tránsito. Cualquier método para asegurar la cocina es adecuado, siempre y cuando se realice conforme con los estándares que figuran a continuación.

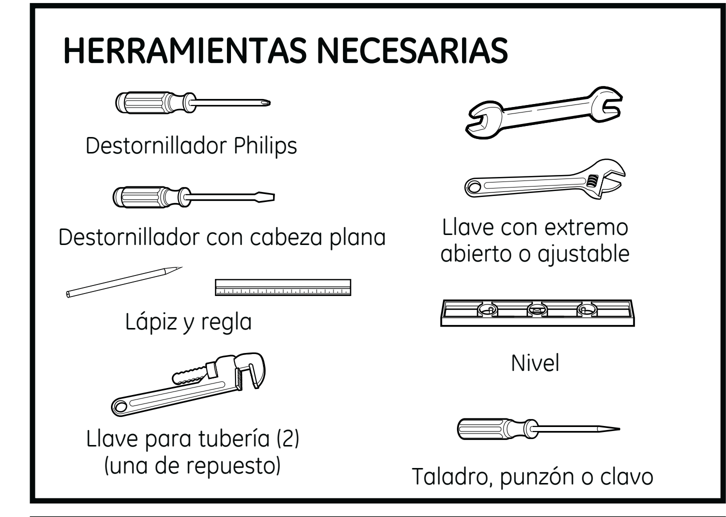
PARA SU SEGURIDAD

No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de éste ni de otros electrodomésticos.

Si huele gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque los enchufes eléctricos.
3. Extinga cualquier llama abierta.
4. Inmediatamente llame a su proveedor de gas.

HERRAMIENTAS NECESARIAS



MATERIALES NECESARIOS

- Válvula de cierre para tubería de gas
- Sellador para junta de tubería o UL – cinta para tubería aprobada con Teflón*, resistente a la acción de gases naturales o LP
- Conector para artefacto metálico flexible (1/2" I.D.) Se recomienda una longitud de 5 pies para una fácil instalación, pero otras longitudes son aceptables. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva.
- Adaptador para unión cónica para la conexión al suministro de gas (3/4" o ½" NPT x ½" I.D.)
- Adaptador para unión cónica para la conexión al regulador de presión en la cocina (1/2" o ½" NPT x ½" I.D.))
- Detector de pérdida de líquido o agua con jabón.
- Tornillo de compresión o sujetador de manga de ½" O.D. (sólo para pisos de concreto).
- Conector de Presión que se ajuste al tamaño de la abertura de la ficha (en la parte trasera de la cocina, detrás del cobertor del cableado) y al conducto hogareño. Obténgalo sólo si reemplazará el cable de corriente por el conducto.

*Teflón: Marca registrada por DuPont

⚠ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES PARA UNA INSTALACIÓN SEGURA

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar lesiones o daños sobre la propiedad. Consulte este manual. Para recibir asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (comerciante) o proveedor de gas.

Nunca vuelva a usar conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede ocasionar goteras y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS al instalar electrodomésticos a gas.

La prueba de goteras del electrodoméstico se deberá realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

IMPORTANTE – Retire todo el material de embalaje y material escrito del horno antes de conectar el gas y el suministro de corriente a la cocina.

⚠PRECAUCIÓN No intente utilizar el horno de esta cocina durante un corte de corriente (sólo en modelos de encendido eléctrico).

- Solicite que su cocina sea instalada por un instalador calificado.
- Su cocina deberá estar correctamente conectada a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad (National Electric Code), (ANSI/NFPA NO. 70., última edición). En Canadá, la conexión a tierra se deberá realizar de acuerdo con la Parte 1 del Código de Electricidad de Canadá CSA C22.1 y/o los códigos locales. En esta sección, consulte las Conexiones Eléctricas.
- Antes de instalar su cocina sobre linóleo y cualquier otro revestimiento de piso sintético, asegúrese de que el revestimiento del piso resista los 180º F sin contraerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre alfombras, a menos que haya una hoja de contrachapado de un grosor de ¼” o un aislante similar entre la cocina y la alfombra.
- Asegúrese de que el revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor de hasta 200º F generado por la cocina.
- Evite usar gabinetes sobre la cocina. Para reducir el riesgo ocasionado por la extensión de las llamas abiertas de los quemadores en funcionamiento, instale una campana de ventilación sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos a 5” del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación deberá estar construida de una lámina de metal de no menos de 0.0122” de grosor. Instale sobre la parte superior de la cocina, dejando un espacio de no menos de ¼” entre la campana y la parte inferior del gabinete de material combustible o metal. La campana deberá ser por lo menos tan ancha como el electrodoméstico y estar centrada sobre el mismo. El despeje entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24”.

EXCEPCIÓN: La instalación de un horno microondas o electrodoméstico de cocción que figuren en la lista sobre la parte superior de la cocina deberá cumplir con las instrucciones de instalación provistas con el electrodoméstico.

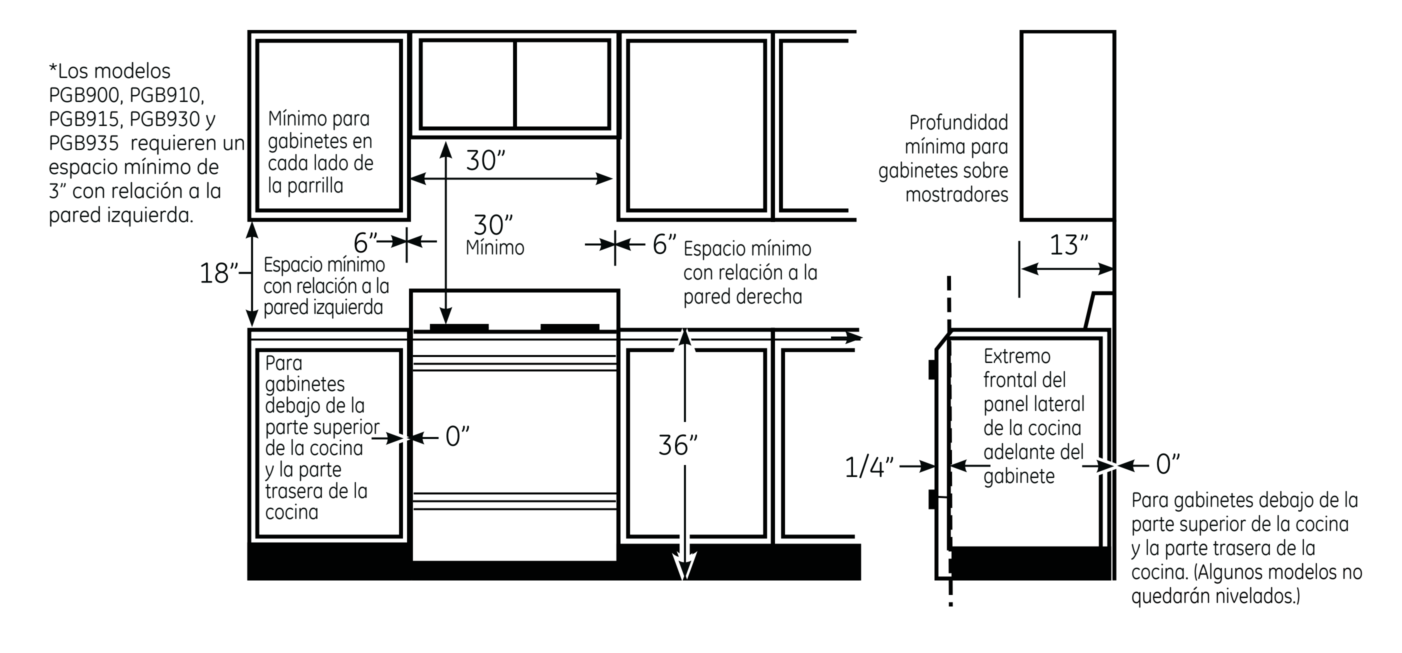
- Si se ubican gabinetes sobre la cocina, deje un espacio mínimo de 30” entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede mantener una distancia de 30” entre la superficie de cocción y el material combustible en la parte superior o los gabinetes de metal, proteja la parte inferior de los gabinetes sobre la parte superior de la cocina con no menos de 1/4” de cartulina común aislante cubierta con una lámina de metal de no menos de 0.0122” de grosor. El despeje entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24”**.
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes de la parte superior que se extienden más cerca que 1” al plano de los lados de la cocina no deberá ser inferior a las 18”. (Consulte la ilustración de *Dimensiones y Espacios en esta* sección).

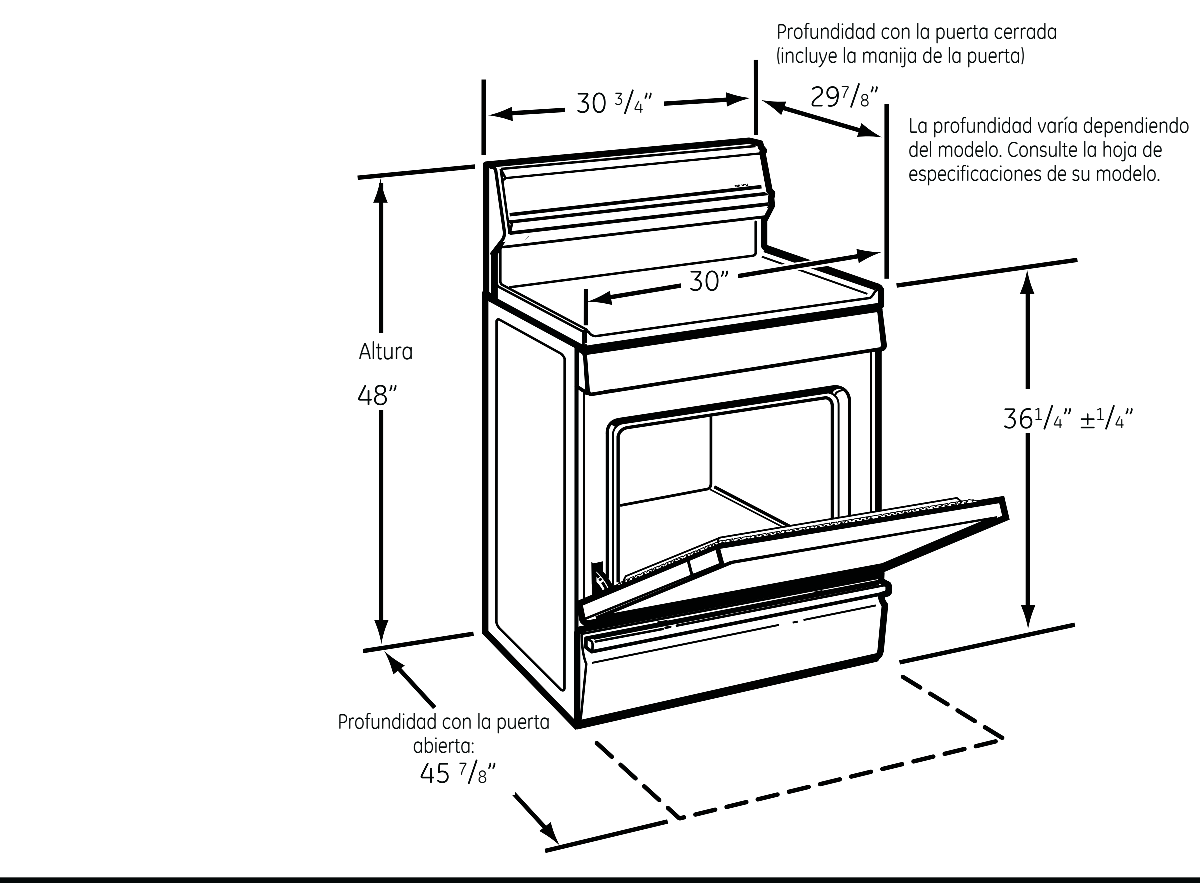
⚠PRECAUCIÓN – Sólo la serie de marca de Café Advantium® de GE o los hornos microondas de calidad excepcional están diseñados para su instalación sobre el horno Café de GE. Es posible que las superficies sobre una cocina a gas se calienten. La instalación de cualquier otro horno excepcional sobre un horno Café de GE puede producir temperaturas superficiales que pueden ocasionar quemaduras.

DIMENSIONES Y ESPACIOS

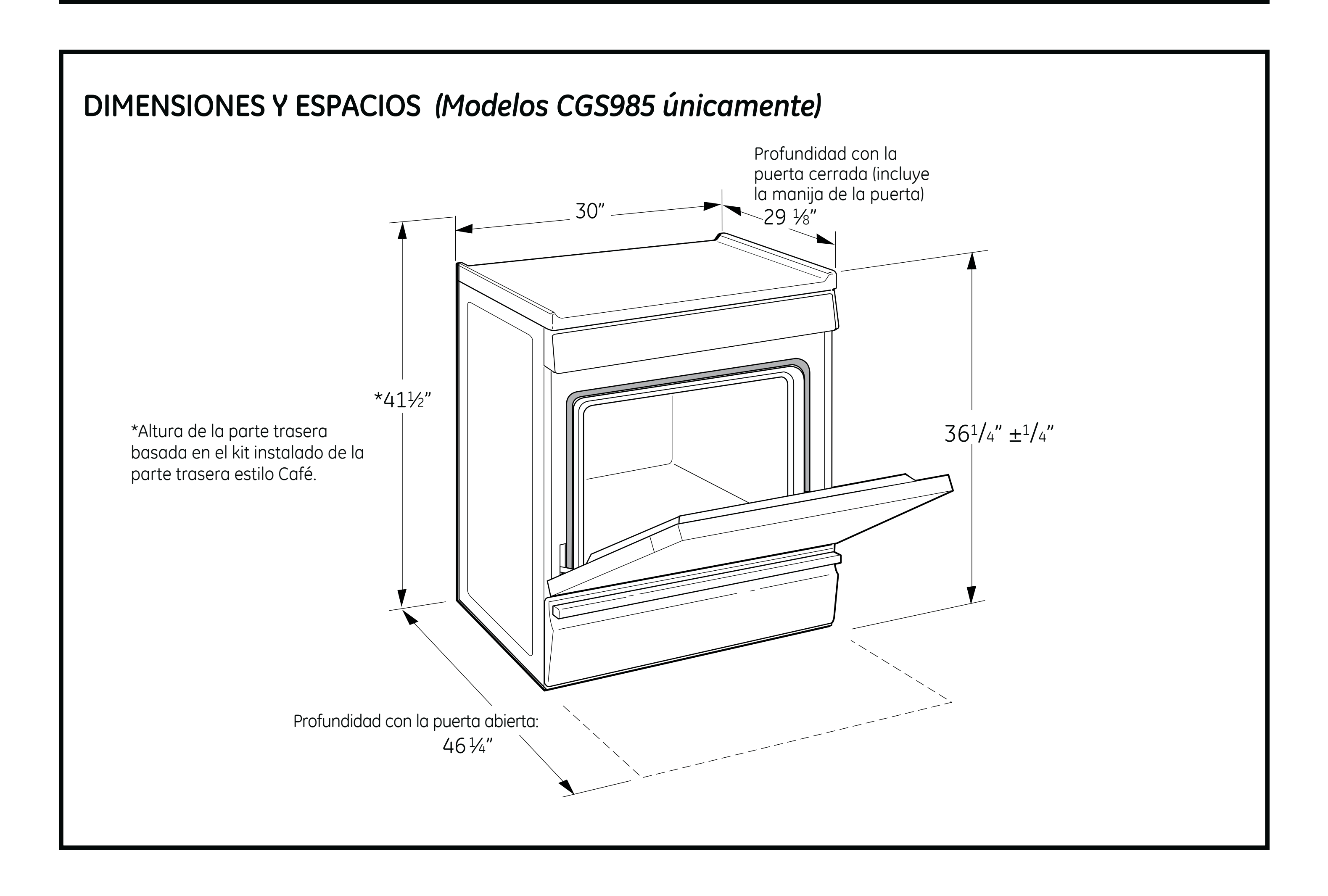
Deje el espacio adecuado entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones se deberán cumplir para un uso seguro de su cocina. La ubicación del tomacorriente de electricidad y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones del Gas y el Tomacorriente Eléctrico) se podrán ajustar para cumplir con los requisitos específicos.

La cocina se deberá ubicar con un espacio (nivelado) de 0" con relación a la pared trasera. (Algunos modelos no quedarán nivelados.)





DIMENSIONES Y ESPACIOS *(Modelos CGS985 únicamente)*



UBICACIÓN

No ubique la cocina donde pueda haber corrientes de aire fuertes. Cualquier abertura en el piso o la pared detrás de la cocina deberán estar selladas. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras ni piezas de carpintería.

Su cocina, al igual que muchos otros artículos del hogar, es pesada y se puede colocar sobre revestimientos de piso suaves tales como alfombras o vinilo acolchonado. Tenga cuidado al mover la parilla en este tipo de pisos. Se recomienda que se sigan las siguientes instrucciones simples y económicas para proteger su piso.

La cocina se debería instalar sobre una lámina de madera contrachapada (o material similar). Cuando el revestimiento del piso finaliza frente a la cocina, el área donde la cocina se apoyará deberá ser de contrachapado, al mismo nivel o más alto que el revestimiento del piso.

Esto permitirá que la cocina pueda ser movida para su limpieza o reparaciones técnicas. Además, asegúrese de que el revestimiento de su piso resista los 180º F. (Consulte la sección de *Instrucciones para una Instalación Segura*).

Asegúrese de que el revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor (de hasta 200º F) generado por la cocina. (Consulte la sección de *Instrucciones para una Instalación Segura*).

¡IMPORTANTE!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

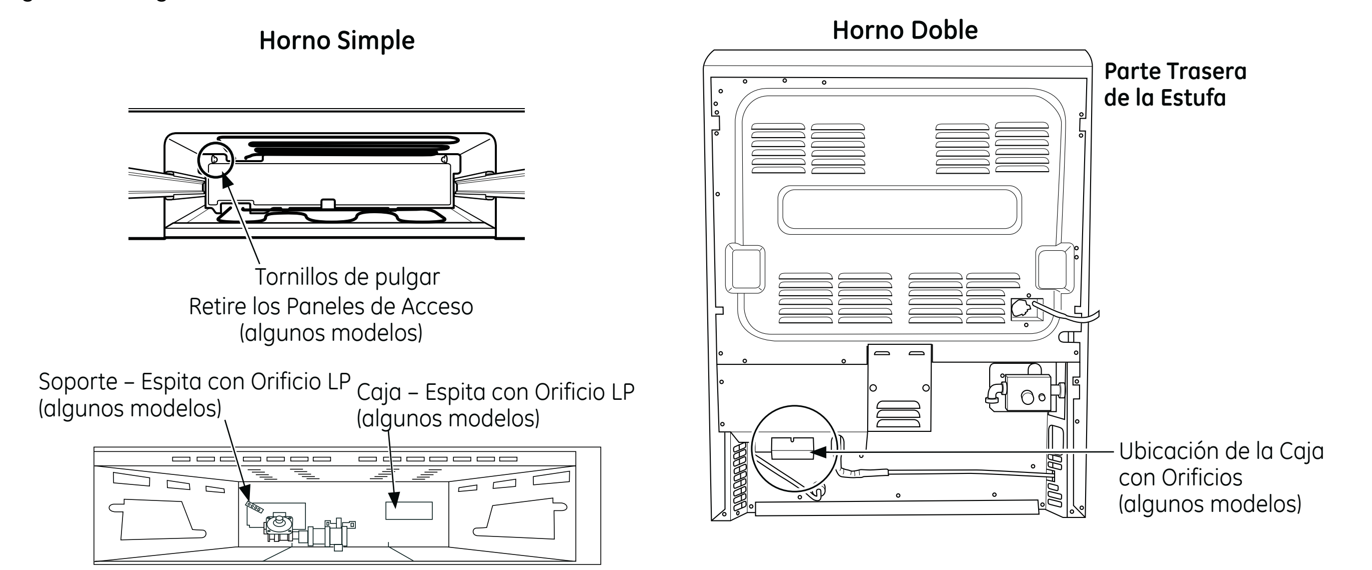
CONVERTIR A GAS LP (o convertir nuevamente a gas natural de LP))

Esta cocina deja la configuración de fábrica para uso con gas natural. Si desea convertir a gas LP, la conversión deberá ser realizada por un instalador de gas LP calificado.

Las instrucciones de conversión y los orificios LP se pueden encontrar adjuntos a la cocina junto al regulador de presión.

Guarde estas instrucciones y los orificios en caso de que lo desee convertir nuevamente a gas natural.

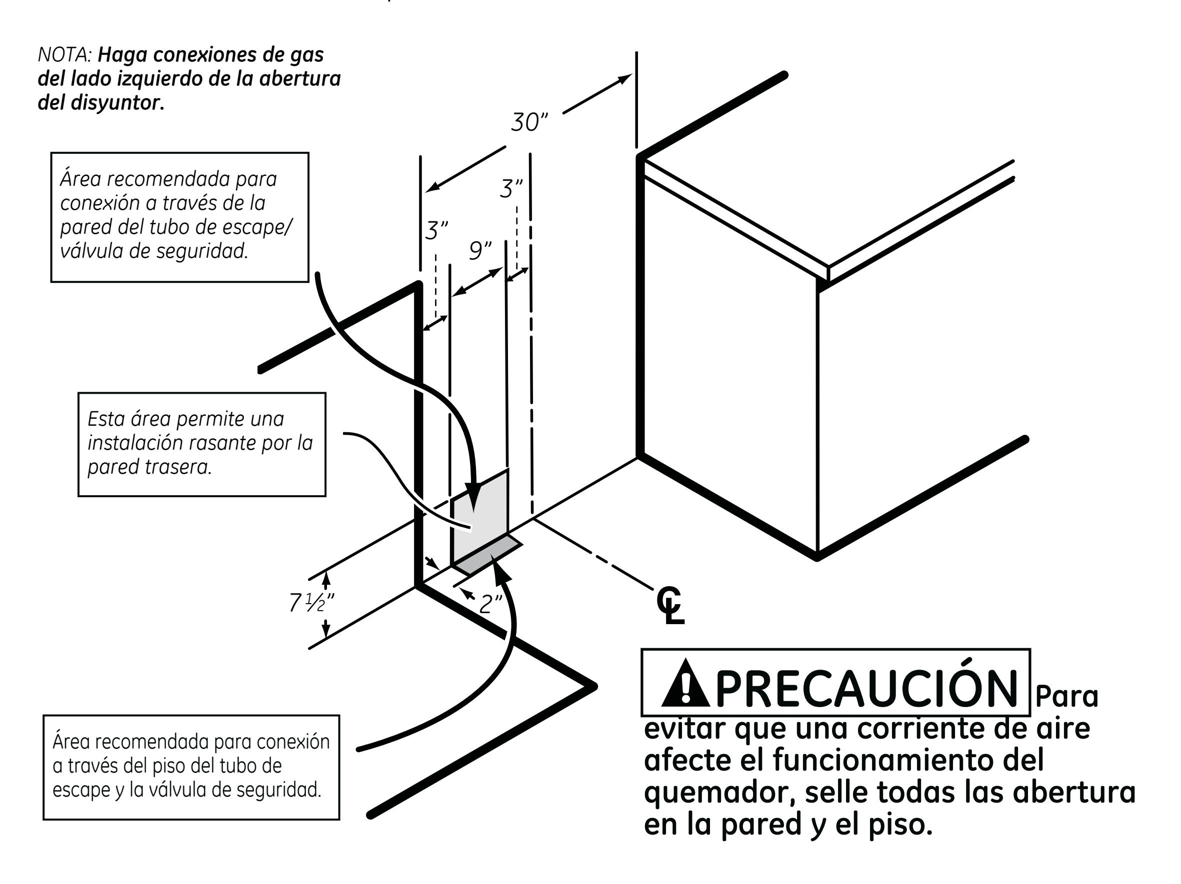
Las instrucciones de convección identifican adónde encontrar los kits en el modelo. Las ubicaciones posibles se definen en la siguiente imagen.



Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

1 *Requisitos del Suministro de Gas*

Ubicaciones Recomendadas para la Salida de la Tubería de Gas



⚠PRECAUCIÓN Para evitar que una corriente de aire afecte el funcionamiento del quemador, selle todas las abertura en la pared y el piso.

BRINDE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Su cocina fue diseñada para funcionar en una presión de columna de agua de 5” con gas natural o, si se desea usar con gas LP (propano y butano), una columna de agua de 10”.

Asegúrese de que esté suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o gas propano. Si decide usar esta cocina con gas LP, un instalador de LP calificado deberá realizar la conversión antes de intentar utilizar la cocina con dicho gas.

Para una instalación adecuada, la presión del gas natural suministrado al regulador deberá ser de una columna de agua de entre 5” y 13”.

Para el gas LP, la presión suministrada deberá ser de una columna de agua de entre 10” y 13”.

Al controlar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada deberá ser por lo menos 1” mayor que la presión de funcionamiento (tubo) como se indica más arriba.

El regulador de presión ubicado en la entrada del tubo de la cocina deberá permanecer en la línea de suministro, más allá de si el gas natural o LP está siendo usado.

Un conector de metal flexible del electrodoméstico usado para conectar la cocina al suministro de gas debería tener un I.D. de ½” y 5 pies de longitud para una instalación más fácil. En Canadá, los conectores flexibles deberán ser conectores metálicos de pared simples, de no más de 6 pies de longitud.

En Canadá, los conectores flexibles deberán ser conectores metálicos de pared simples, de no más de 6 pies de longitud.

2 *Requisitos de Suministro de Corriente Eléctrica*

Ubicaciones de Salida Eléctrica Recomendada

NOTA: Haga conexiones eléctricas del lado derecho de la abertura del disyuntor.

Área recomendada para una salida eléctrica aceptable. Oriente el receptáculo eléctrico de modo que la longitud sea paralela al suelo.

30”
3”
4”
8”
Montado en Pared
2¼”
7½”
℄

El producto se envía con un cable de 4 patas. La salida recomendada es un receptáculo NEMA 14-5OR.

Brinde el Suministro de Corriente Eléctrica Adecuado

Estas cocinas se deben suministrar con 208/240 voltios, 60 Hz, y se deben conectar a un circuito individual correctamente conectado a tierra por un disyuntor o fusible de retraso de tiempo (40 amp.). El receptáculo debe ser NEMA 14-5OR para aceptar el cable de 4 patas suministrado con la cocina.

Si el servicio eléctrico provisto no cumple con las especificaciones anteriores, se recomienda que un electricista matriculado instale un tomacorriente aprobado.

- Ubique el suministro eléctrico como se ilustra.

NOTA: No se recomienda para este producto el uso de interruptores automáticos, inalámbricos o con cableado externo que apagan la corriente del electrodoméstico.

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

3 *Conecte la Cocina al Suministro de Gas*

Cierre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar su vieja cocina y deje la misma apagada hasta que la nueva conexión se haya completado. No olvide volver a encender el piloto en otros electrodomésticos a gas cuando vuelva a encender el gas.

Debido a que las tuberías duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso del conector para electrodomésticos de metal flexible con certificación internacional de CSA, a menos que los códigos locales requieran una conexión de tubería dura.

Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, deberá alinear la misma con cuidado; la cocina no se podrá mover una vez realizada la conexión.

Para evitar pérdidas de gas, coloque el compuesto de la junta de gas, o envuelva la cinta para roscas de tuberías con Teflón* alrededor de todas las roscas de tubería macho (externas).

A Instale una válvula de cierre manual de la línea de gas en la línea de gas, en una ubicación de fácil acceso fuera de la cocina. Asegúrese de que todas las personas que usen la cocina sepan dónde y cómo cerrar el suministro de gas de la cocina.

B Instale el adaptador de la unión cónica macho de ½" a la rosca interna de 1/2" de NPT en la entrada del regulador. Use la llave de repuesto en el accesorio regulador para evitar daños.

Al instalar la cocina desde el frente, retire el codo de 90º para una instalación más fácil.

C Instale un adaptador para unión cónica de ½" o ¾" a la rosca interna de NPT de la válvula de cierre manual, procurando evitar que la válvula de cierre no gire.

D Conecte el conector de metal flexible del electrodoméstico al adaptador de la cocina. Posicione la cocina para permitir la conexión en la válvula de cierre.

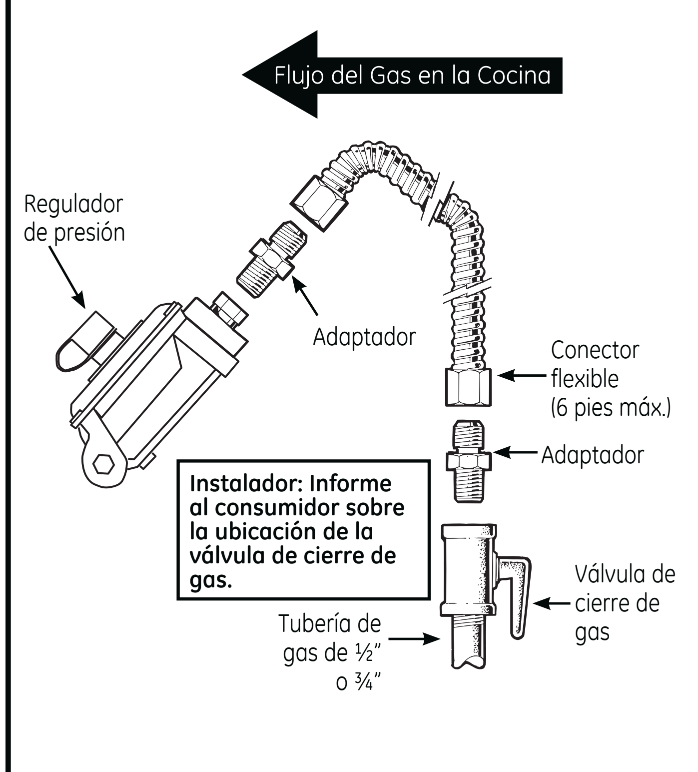
E Cuando todas las conexiones se hayan realizado, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición de apagado y encienda la válvula de suministro principal de gas. Use un detector de pérdida de líquido en todas las uniones y conexiones, para controlar pérdidas en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio: No use una llama para controlar las pérdidas de gas.

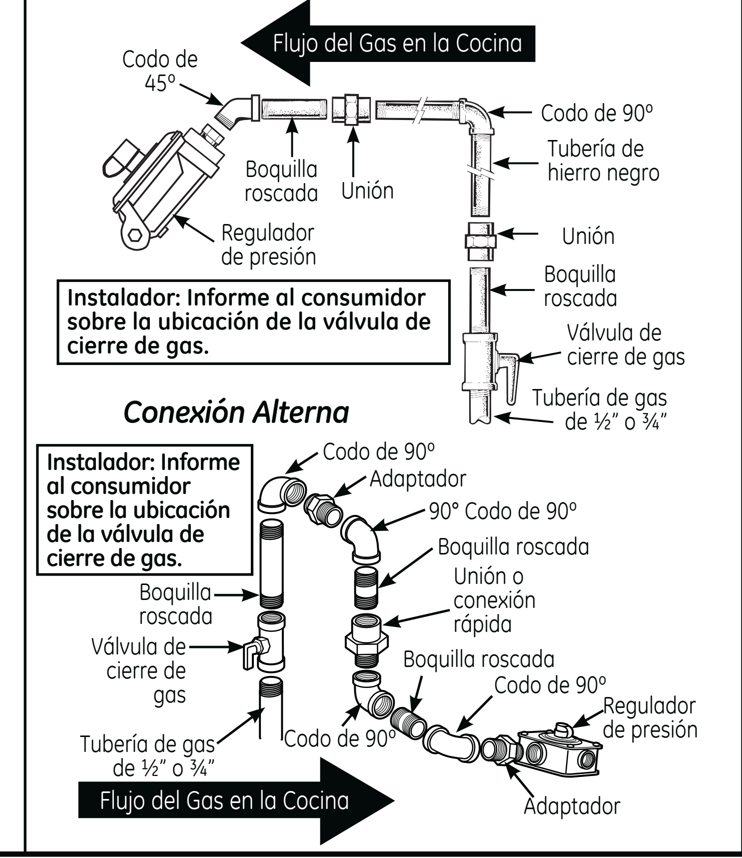
Al usar presión de prueba superior a ½ psig para controlar la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la cocina y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Al usar las presiones de prueba de ½ psig o menos para controlar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle la cocina del sistema de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre individual.

*Teflón: Marca registrada por DuPont

CONEXIÓN DEL CONECTOR FLEXIBLE



OPCIONES DE CONEXIÓN DE TUBERÍA RÍGIDA



4 Conecte la Cocina al Suministro de Electricidad

Saltee el Paso 5 si el cable de corriente entregado con la cocina no coincide con su receptáculo de pared.

Uso de un Receptáculo NEMA 14-50R Existente

- Enchufe el cable de corriente de la cocina en un receptáculo de pared correctamente conectado a tierra. Skip to Step 6 if the range power cord matches the wall receptacle.

NOTA: *Con su cocina se envió un cable de 4 patas para ser usado en un receptáculo NEMA 14-50R. Si decide cambiar su enchufe, use sólo un cable de corriente de 3 patas, un tubo de 3 cables o un tubo de 4 cables. Para su aplicación, siga las instrucciones adecuadas a continuación, en el Paso 5.*

Desde el 1 de enero de 1996, el Código Nacional de Electricidad requiere que las construcciones nuevas (no existentes aún) utilicen una conexión de 4 cables para una cocina eléctrica.

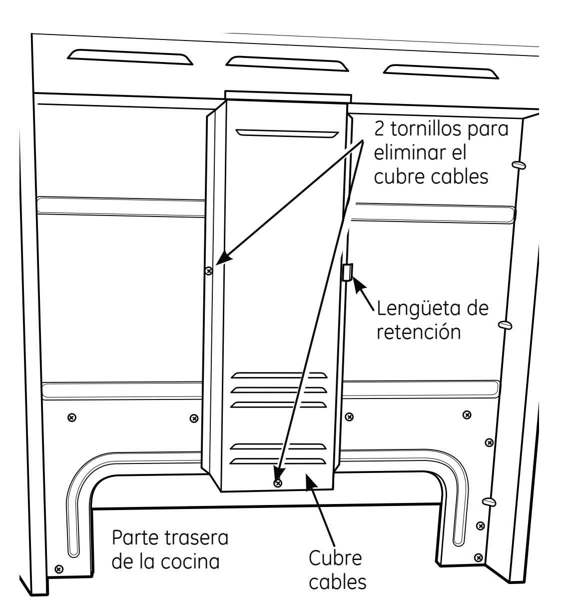
Se requiere el uso de un cable para la cocina de 40 amperes con un rango mínimo de 125/250 voltios. No se recomienda el uso de un cable de 50 amperes para la cocina, pero si se usa, se deberá indicar que es para uso con aberturas de conexión de un diámetro nominal de 1 3/8". Se deberá centrar el cable y el amortiguador con refuerzos con el agujero ciego para evitar que el extremo dañe el cable.

NOTA: *Se deberá usar un cable con 4 conductores cuando el electrodoméstico sea instalado en una casa rodante o cuando los códigos locales no permitan la conexión a tierra a través del neutro.*

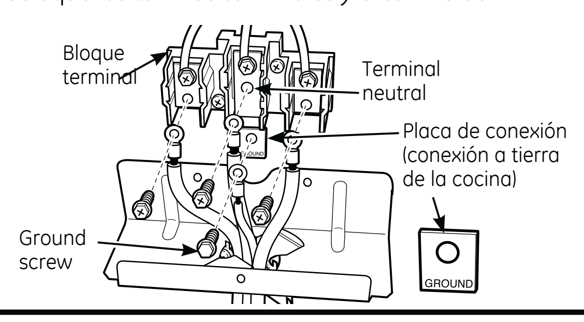
5 Reemplace el Cable de Corriente (Opcional)

Realice este paso sólo si el cable de corriente entregado con la cocina no coincide con su receptáculo de pared.

1. Retire el cubre cables (en la parte trasera de la cocina), retirando dos (2) tornillos con una llave de ¼".
   No descarte estos tornillos.

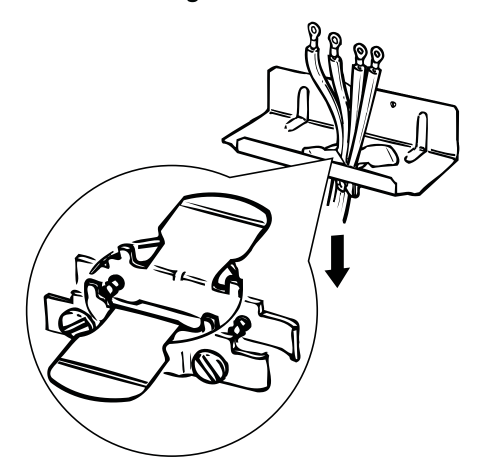


2. Retire los 3 tornillos terminales del cable de corriente inferior del bloque terminal y el tornillo de conexión a tierra y la placa.
3. Coloque los tornillos terminales y el tornillo de conexión a tierra en una ubicación segura para uso posterior.



4. Afloje los tornillos del amortiguador con refuerzo y retire el cable de corriente.

NOTA: El cable de corriente se deberá reemplazar por un cable o tubo para cocina de 3 conductores o 4 conductores que figure en la lista de UL. Los cables podrán ser provistos con terminales anilladas en el cable y un dispositivo de amortiguadores de refuerzo.



5. Consulte las secciones del cable de corriente de 3 cables (opción 5A), tubo de 3 cables (opción 5B) o conducto de 4 cables (opción 5C), según sea apropiado para su aplicación.

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

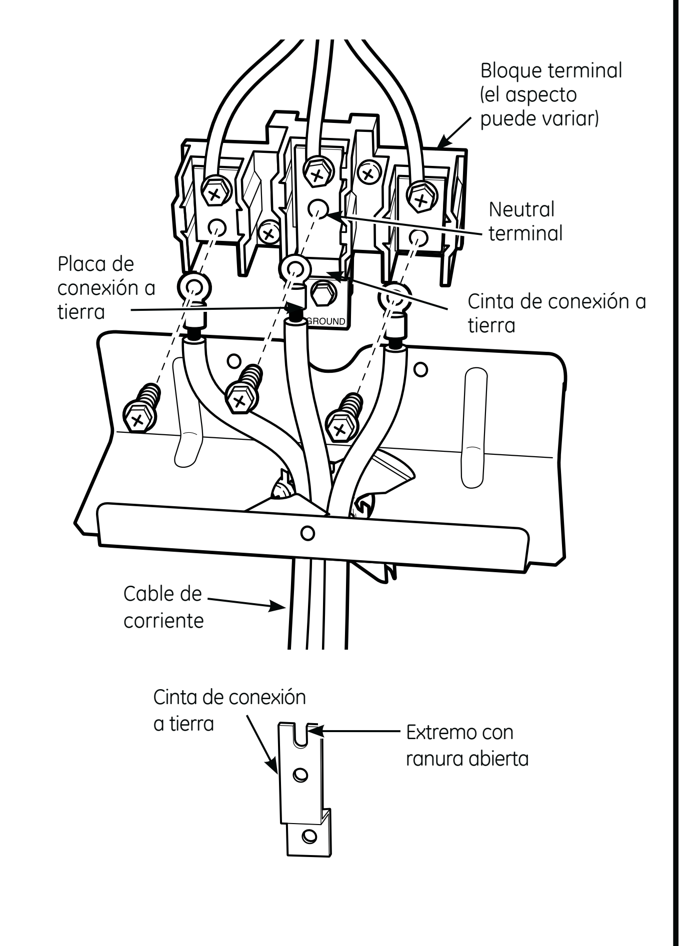
5 *Reemplace el Cable de Corriente (Opcional) Continúa*

Realice este paso sólo si el cable de corriente entregado con la cocina no coincide con su receptáculo de pared.

A *Opción de Instalación del Cable de Corriente de 3 Cables*

⚠ ADVERTENCIA *El cable neutral o de conexión a tierra del cable de corriente deberá ser conectado a la terminal neutral ubicada en el centro del bloque terminal. Los cables de corriente deberán ser conectados a las terminales inferior izquierda e inferior derecha del bloque terminal.*

1. Ubique la cinta de conexión a tierra de cobre en la parte trasera de la cocina.
2. Afloje el tornillo central superior en el bloque terminal.
3. Deslice el extreme con la ranura abierta de la cinta de conexión a tierra debajo del tornillo central superior en el bloque terminal. Asegúrese de que la cinta de conexión a tierra esté totalmente contra el tornillo central superior y realice el ajuste en su lugar.
4. Coloque la placa con conexión a tierra (retirada previamente) sobre la parte inferior de la tierra con conexión a tierra, presione la misma contra el marco de la cocina y ajústela con el tornillo de conexión a tierra (retirado previamente).
5. Inserte el nuevo cable de corriente a través del amortiguador de refuerzo. Permite que quede lo suficientemente flojo como para ajustar los cables al bloque terminal con facilidad.
6. Inserte los 3 tornillos terminales (retirados previamente) a través de cada anillo terminal del cable de corriente y en las terminales inferiores del bloque terminal. Asegúrese de que el cable central (blanco/neutro) esté conectado a la posición inferior central del bloque terminal). Ajuste los tornillos de forma segura (aproximadamente 20 pulgadas/ lbs.) en el bloque terminal.
7. Asegure el amortiguador de refuerzo en el soporte, ajustando sus tornillos correspondientes.



5 *Reemplace el Cable de Corriente (Opcional) Continúa*

Realice este paso sólo si el cable de corriente entregado con la cocina no coincide con su receptáculo de pared.

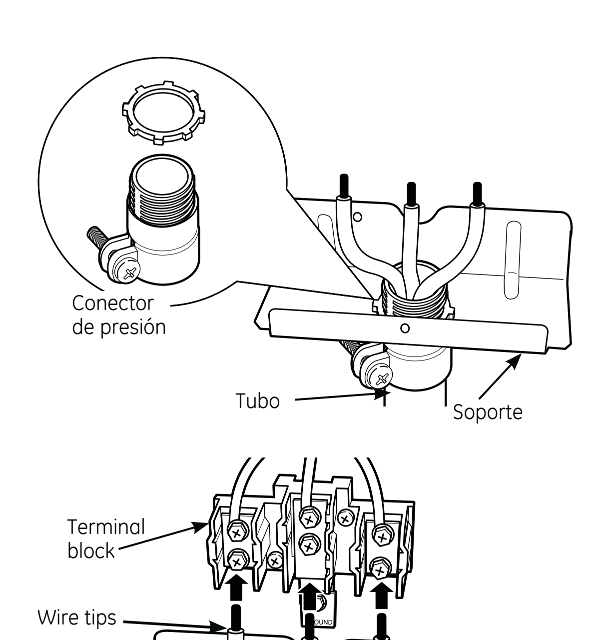
B *Opción de Instalación del Tubo de 3 Cables*

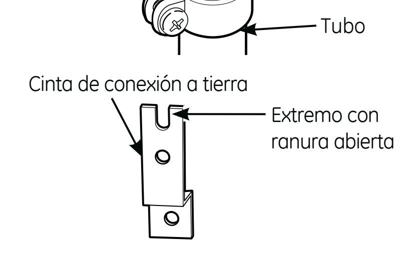
1. Ubique la cinta de conexión a tierra de cobre en la parte trasera de la cocina.
2. Afloje el tornillo central superior en el bloque terminal.
3. Deslice el extreme con la ranura abierta de la cinta de conexión a tierra debajo del tornillo central superior en el bloque terminal. Asegúrese de que la cinta de conexión a tierra esté totalmente contra el tornillo central superior y realice el ajuste en su lugar.
4. Coloque la placa con conexión a tierra (retirada previamente) sobre la parte inferior de la tierra con conexión a tierra, presione la misma contra el marco de la cocina y ajústela con el tornillo de conexión a tierra (retirado previamente).
5. Retire la abrazadera del amortiguador de refuerzo del soporte.
6. Ensamble el conector de presión (obtenido localmente), hacienda coincidir el diámetro de su conducto en el agujero del soporte. Inserte el tubo a través del conector de presión. Allow enough slack to easily attach the wires to the terminal block.

   NOTA: No instale el tubo sin un conector de presión.
7. Inserte la punta del cable central descubierto (blanco/neutral) a través de la abertura del bloque terminal de la parte central inferior. En cierto modelos, el cable deberá ser insertado a través de la abertura de la cinta de conexión a tierra y luego en la abertura del bloque central inferior. Inserte las dos puntas de los cables descubiertos laterales en las aberturas del bloque terminal inferior izquierda e inferior derecha. Ajuste los tornillos hasta que el cable esté firme (aproximadamente 20 pulgadas/lbs.).

   NOTA: Asegúrese de que el cable esté completamente insertado en el bloque terminal y que se realice una conexión segura.
8. Asegure el amortiguador de refuerzo en el soporte, ajustando sus tornillos correspondientes.

NOTA: CABLEADO DE ALUMINIO: Se podrá usar un cable de aluminio para construcción, pero se deberá calificar el amperaje y voltaje correcto para hacer la conexión.





El cable usado, la ubicación y cierre de empalmes, etc. deberá cumplir con las prácticas correctas de instalación de cables y con los códigos locales.

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

5 *Reemplace el Cable de Corriente (Opcional) Continúa*

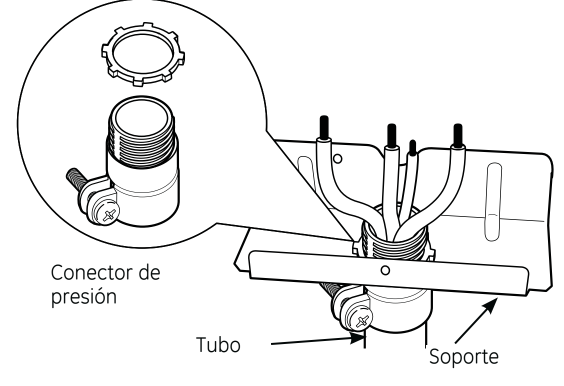
Realice este paso sólo si el cable de corriente entregado con la cocina no coincide con su receptáculo de pared.

C *4-Wire Conduit Installation Option*

1. Retire la abrazadera del amortiguador de refuerzo del soporte.

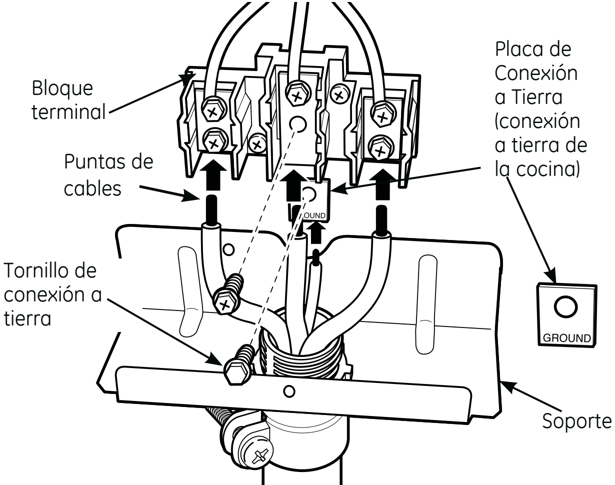
2. Ensamble el conector de presión (obtenido localmente), hacienda coincidir el diámetro de su conducto en el agujero del soporte. Inserte el tubo a través del conector de presión. Permite que quede lo suficientemente flojo como para ajustar los cables al bloque terminal con facilidad.

   NOTA: No instale el tubo sin un conector de presión.



3. Inserte el cable descubierto de conexión a tierra entre el marco de la cocina y la placa de conexión a tierra (retirada previamente) y asegúrese el mismo con el tornillo de conexión a tierra (retirado previamente). Inserte la punta del cable descubierto (blanco/neutral) a través de la parte central inferior de la abertura del bloque terminal. Inserte las dos puntas de los cables descubiertos laterales en las aberturas del bloque terminal inferior izquierda e inferior derecha. Ajuste los tornillos hasta que el cable esté firme (aproximadamente 20 pulgadas/lbs.).

   NOTA: Asegúrese de que el cable esté completamente insertado en el bloque terminal y que se realice una conexión segura.

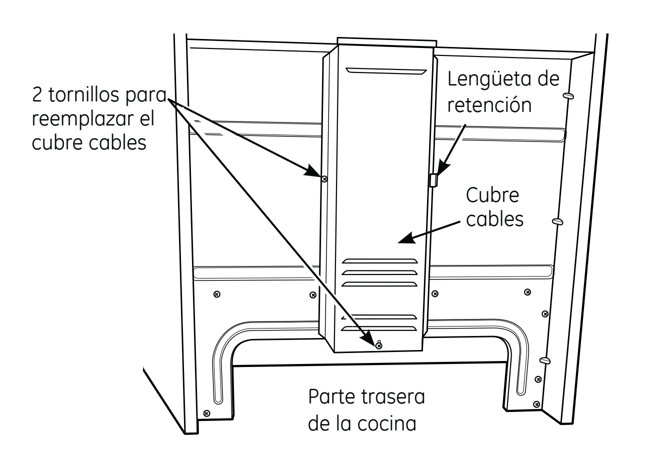


4. Asegure el amortiguador de refuerzo en el soporte, ajustando sus tornillos correspondientes.

NOTA: CABLEADO DE ALUMINIO: Se podrá usar un cable de aluminio para construcción, pero se deberá calificar el amperaje y voltaje correcto para hacer la conexión.
El cable usado, la ubicación y cierre de empalmes, etc. deberá cumplir con las prácticas correctas de instalación de cables y con los códigos locales.

D *Reemplace con el Cubre Cables*

Reemplace el cubre cables en la parte trasera de la cocina, deslizando su extremo derecho debajo de la lengüeta de retención y reemplazando los dos tornillos retirados previamente. Asegúrese de que no haya torceduras de cables entre la tapa y la parte trasera de la cocina.



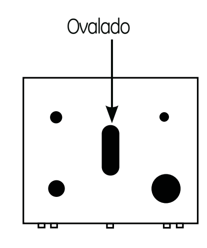
6 SELLADO DE ABERTURAS

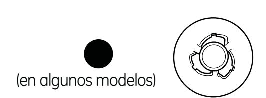
Selle cualquier abertura en la pared, detrás de la cocina y en el piso debajo de la cocina cuando las conexiones se hayan completado.

7 ENSAMBLE LOS QUEMADORES SUPERFICIALES

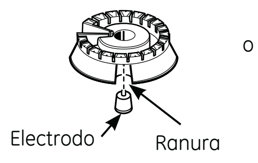
A *Cabezas del quemador* *(en algunos modelos)*

Coloque las cabezas de los quemadores sobre los electrodos en la parte superior de la cocina, en las ubicaciones correctas de acuerdo con su tamaño. Hay una cabeza de quemador pequeña, una mediana, una grande y una extra grande..

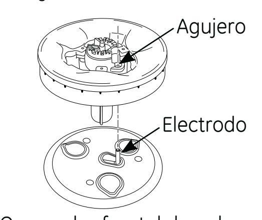




Asegúrese de que la ranura de la cabeza del quemador esté posicionada sobre el electrodo.



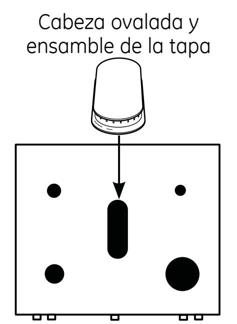
o



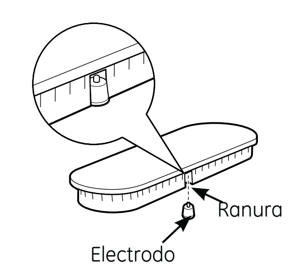
Quemador frontal derecho (en algunos modelos)

B Ensamble de la Cabeza/ Tapa del Quemador Ovalado (Centro)

Coloque el ensamble de la cabeza/ tapa ovalada (centro) sobre el electrodo en la parte superior de la cocina.



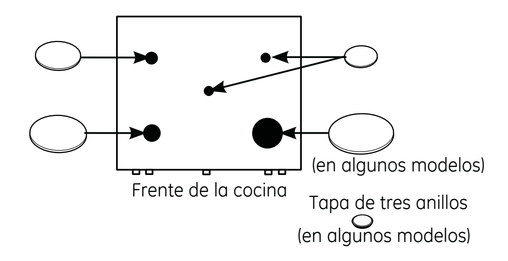
Asegúrese de que la ranura de la cabeza del quemador esté posicionada sobre el electrodo.



C Tapas

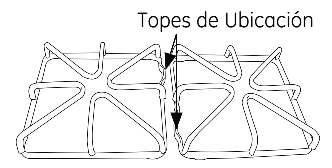
Coloque las tapas de tamaño coincidente en las bases o cabezas de los quemadores.

Asegúrese de que las cabezas (en algunos modelos) y las tapas sean reemplazadas en las ubicaciones correctas.



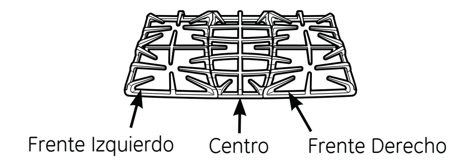
D Parrillas

Parrillas Simples



Las parrillas simples sólo se pueden colocar de una manera. Los topes de ubicación se deben enfrentar uno con otro.

Parrillas Dobles



Coloque las parrillas izquierda, derecha y central en la parte superior de la cocina. Estas parrillas poseen posiciones específicas. Los lados inferiores de las parrillas izquierda y derecha están marcadas "LEFT FRONT" (Frente Izquierdo) y "RIGHT FRONT" (Frente Derecho). En algunos modelos, la parte inferior de las parrillas poseen la marca "Outside" (Afuera). Coloque la parrilla intermedia con frente encorvado hacia el frente de la parrilla.

⚠PRECAUCIÓN No use el quemador sin que todas las partes de los quemadores estén en sus respectivos lugares.

8 CONTROLE EL ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES SUPERFICIALES

El funcionamiento de todos los quemadores del horno y parte superior de la cocina se deben controlar una vez que la cocina y las líneas de suministro de gas hayan sido cuidadosamente controladas para verificar que no haya pérdidas.

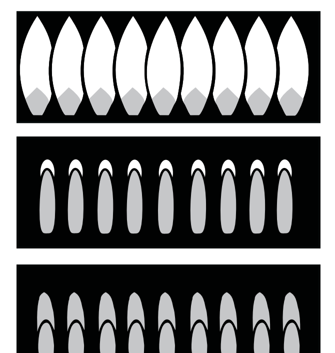
Modelos con Encendido Eléctrico

Seleccione la perilla de un quemador superior y de forma simultánea empuje el mismo y gire a la posición LITE. Escuchará un sonido de clic, que indica el funcionamiento adecuado del módulo de chispeo. Una vez que el aire se haya purgado de las líneas de suministro, los quemadores se deberán encender dentro de los 4 segundos. Luego de que los quemadores se iluminen, gire la perilla fuera de la posición LITE. Pruebe cada quemador de forma sucesiva hasta que todos los quemadores hayan sido controlados.

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

Calidad de las Llamas

La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.



(A) Llamas amarillas —Llame al servicio técnico

(B) Puntas amarillas en conos externos — Normal para el gas LP

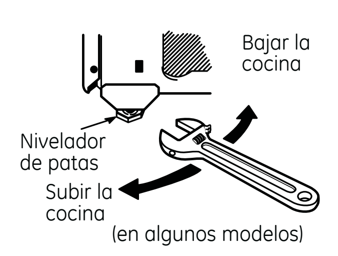
(C) Llamas azul suave —Normal para gas natural

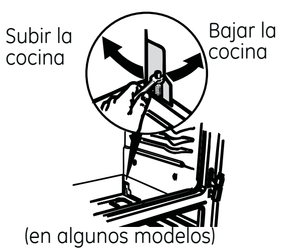
Si las llamas del quemador se ven como en (A), llame al servicio técnico. El aspecto de la llama normal se ve como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos.

9 NIVELACIÓN DE LA COCINA

A Instale estante para horno en el horno y posiciones la cocina en el lugar donde será instalada.





B Controle la nivelación
ubicando un nivel de burbuja o una taza, parcialmente llena de agua, en uno de los estantes del horno. Si usará un nivel de burbuja, haga dos lecturas: con el nivel ubicado de forma diagonal primero en una dirección y luego en la otra.

C Retire el cajón. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina Las patas niveladoras frontales se podrán ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se podrán ajustar desde la parte superior (en algunos modelos) o desde la parte inferior.

D Use una llave de tuercas o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.

⚠ADVERTENCIA Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

E Luego de nivelar la unidad, deslice hasta la posición final y verifique la nivelación.

F Luego de que la cocina esté nivelada, aleje la cocina de la pared, de modo que se pueda instalar el dispositivo anti-volcaduras.

10 INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS





- **Todas las cocinas pueden sufrir caídas.**
- **Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.**
- **INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.**

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Siga las instrucciones embaladas con el soporte

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

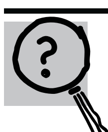
En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.

CUANDO TODAS LAS CONEXIONES SE HAYAN COMPLETADO

Asegúrese de que todos los controles queden en la posición de apagado. Asegúrese de que el flujo de la combustión y el aire de ventilación a la cocina estén desobstruidos.

Antes de Solicitar el Servicio Técnico…



Consejos para la Solución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	*Causas Posibles*	*Qué Hacer*
Los quemadores no se encienden o no queman de forma pareja. (El quemador frontal derecho está diseñado para que sus llamas sean un poco más pequeñas entre las posiciones de las 6 y las 9 en punto. Esto es normal).	**El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.**	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina
	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las partes del quemador estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no	**Se pudo haber movido la válvula de cierre del horno de forma accidental durante la limpieza o al moverlo.**	Para controlar la válvula de cierre de gas del horno, retire el cajón (lea Cuidado y limpieza de la sección del horno). Para modelos del cajón del horno inferior, retire el panel de acceso trasero desenroscando los tornillos de pulgar en las esquinas superior izquierda y derecha. Busque la palanca de cierre del gas en la parte trasera de la cocina Lever is shown closed. PULL TO OPEN. Sealed burner models Thumb screws Lower oven drawer models
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	**Improper air to gas ratio.**	Si la cocina es conectada a gas LP, contacte a la persona que instaló la cocina o que hizo la conversión.
El control da la señal luego de ingresar el tiempo de cocción o el tiempo de inicio	**Olvidó ingresar una temperatura de horneado o tiempo de limpieza.**	Presione la tecla Bake (Hornear) y la temperatura deseada o la tecla Self Clean (Auto Limpieza) y el tiempo de limpieza deseado.
La comida no se hornea ni se tuesta en el horno superior	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Lea la sección sobre Uso del horno superior.
	La posición del estante es incorrecta.	Lea la sección sobre Uso del horno superior.
	Uso del utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño incorrecto.	Lea la sección sobre Uso del horno superior.
	El termostato del horno debe ser ajustado.	Lea la sección Ajuste el termostato del horno superior - ¡Hágalo usted mismo!
	El reloj no se configuró correctamente.	Lea la sección Uso del reloj y del temporizador.
	Se usó papel de aluminio de forma incorrecta en el horno.	Lea la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El fondo del horno no está correctamente ajustado en su posición.	Lea la sección Instalación de la cocina.

Antes de Solicitar el Servicio Técnico...

Problema	*Causas Posibles*	*Qué Hacer*
Se activó la función de Gas/ Control Lockout (Bloqueo del Control de Gas).		Si aparece ***LOC ON (Bloqueo Activado)*** en la pantalla, el control de la cocina está bloqueado. Apague esta función para usar la cocina. Lea la sección Bloqueo del Control de Gas o Bloqueo del Control.
Instale estante para horno en el horno y posiciones la cocina en el lugar donde será instalada.	**La pantalla siempre le recordará de forma automática que cierre la puerta.**	Es un recordatorio normal para cerrar la puerta al asar.
La comida no asa de forma correcta en el horno superior	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Asegúrese de presionar la tecla ***Broil Hi/ Lo (Asar Alto/ Bajo).***
	La puerta del horno no se cerró correctamente.	Lea la sección sobre *Uso del horno superior*.
	Se usó una posición incorrecta para la repisa.	Lea la *Guía para Asar.*
	Se cocinó comida en una olla caliente.	Para un mejor resultado, use una olla diseñada para asar. Asegúrese de que esté fría.
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Para un mejor resultado, use una olla diseñada para asar.
	El fondo del horno no está correctamente ajustado en su posición.	Lea la sección *Instalación de la cocina.*
Temperatura del horno superior demasiado caliente o demasiado fría	**El termostato del horno debe ser ajustado.**	Lea la sección *Ajuste el termostato del horno superior - ¡Hágalo usted mismo!*
El reloj y el temporizador no funcionan	**El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.**	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Lea la sección *Uso del reloj y del temporizador*.
La luz del horno no funciona	**La lámpara está floja o presenta defectos.**	Ajuste o reemplace la lámpara.
	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
El horno superior no realiza la auto limpieza	**La temperatura del horno está demasiado caliente para configurar un funcionamiento de auto limpieza**	Espere a que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y reinicie los controles.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Lea la sección *Horno superior con función de auto limpieza.*
	En modelos con traba para puerta, la puerta del horno no está en la posición bloqueada.	Asegúrese de mover la manija de la traba de la puerta totalmente hacia la derecha.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo"	**Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.**	Esto es normal.
Exceso de humo	**Hay exceso de suciedad.**	Presione la tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar). Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz LOCKED DOOR (Puerta Trabada) desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza	**El horno está demasiado caliente.**	Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. No bloquee la puerta con la traba para puerta, excepto al usar la función auto limpieza.

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza	**Los controles del horno no están correctamente configurados.**	Lea la sección horno superior con función de auto limpieza.
	El horno estaba demasiado sucio.	Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que sea necesario usar auto limpieza n uevamente en hornos con mucha suciedad o por períodos de tiempo más prolongados.
"LOCK DOOR" (Puerta Trabada) titila en la pantalla	**El ciclo de auto limpieza fue seleccionado pero la puerta no está cerrada y en modelos con traba, la misma no se movió totalmente a la derecha.**	Cierre la puerta del horno y, en modelos con traba, mueva la traba totalmente hacia la derecha.
La luz de LOCKED DOOR (Puerta Bloqueada) está encendida cuando desea cocinar	**La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo.**	Presione la tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar). Espere a que el horno se enfríe y luego, en modelos con traba para puerta, destrabe la puerta.
"F – y un número o letra" titila en la pantalla	**En modelos con una traba para puerta, si aparece un código de error de función durante el ciclo de auto limpieza, controle la traba de la puerta del horno.**	Es posible que la traba se haya movido, incluso aunque sólo haya sido levemente, de la posición de bloqueo. Asegúrese de que la traba sea movida hacia la derecha tanto como sea posible.
	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Coloque el horno nuevamente en funcionamiento.
	Si el código de función se repite.	Desconecte totalmente la corriente del horno por 5 minutos y luego vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
"Probe" (Sonda) aparece en la pantalla (en algunos modelos)	**Esto le está recordando que ingrese una temperatura de sonda luego de enchufar la sonda.**	Ingrese una temperatura de sonda.
La pantalla queda en blanco	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El reloj está en el modo de pantalla oscura.	Lea las funciones *Especiales de la sección de control del horno.*
La pantalla titila	**Corte de corriente.**	Reinicie el reloj.
No se logra que la pantalla muestre "SF"	**Las teclas de control del horno no se presionaron de forma adecuada.**	Las teclas ***Bake (Hornear***) y ***Broil Hi/ Lo (Asar Alto/Bajo)*** se deberán presionar al mismo tiempo y mantener por 3 segundos.
Corte de corriente, el reloj titila	**Corte o exceso de corriente.**	*Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla Clear/ Off (Borrar/ Apagar), configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.*
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.**	Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto limpieza por un mínimo de 3 horas. Lea la sección Uso del Horno con función de auto limpieza..
Olor fuerte	**Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado..**	Esto es temporario.
LOC (Bloqueo) aparece en la pantalla	**Se activó la función Gas/ Control Lockout (Bloqueo del Control de Gas).**	Asegúrese de que los controles de la superficie estén en OFF (Apagado). Apague esta función para usar la cocina. Consulte la sección Bloqueo del Control de Gas.

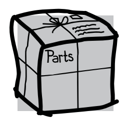
Antes de Solicitar el Servicio Técnico…



Consejos para la Solución de Problemas

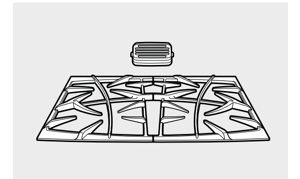
Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
Ruido del ventilador	**El ventilador de convección se puede apagar o encender de forma automática.**	Esto es normal. El ventilador de convección funcionará hasta que la función finalice o la puerta se abra..
El ventilador de convección no funciona (en algunos modelos)	**No se alcanzó la temperatura de precalentamiento.**	Esto es normal.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra	**El cajón está desalineado.**	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección *Cuidado y limpieza de la cocina*.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya los contenidos del cajón.
El cajón del horno inferior o el cajón calentador no funciona	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El horno está realizando la función de auto limpieza.	Espere a que el ciclo de auto limpieza finalice y que el horno se enfríe.
	Los controles están configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección del *cajón calentador o la sección del horno inferior.*
Condensación excesiva en el cajón	**Líquido en el cajón.**	Retire el líquido.
	Comidas no cubiertas.	Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
	La configuración de temperatura es demasiado alta.	Reduzca la configuración de temperatura.
La comida se seca en el cajón del horno inferior o en el cajón calentador	**Escape de humedad.**	Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
	Drawer not fully closed.	Empuje el cajón hacia adentro hasta que la traba que ajuste.

Accesorios.

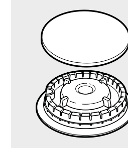
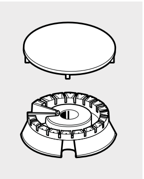


¿Busca Algo Más? (Not all accessories are available for all models.)

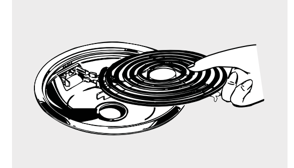
Puede encontrar estos accesorios y mucho más en **GEAppliances.com** (EE.UU.) o en ***www.GEAppliances.ca*** (Canadá), o llamando al ***800.626.2002*** (EE.UU.) o al ***888.261.3055*** (Canadá) (durante el horario comercial habitual). Tenga a mano su número de modelo.



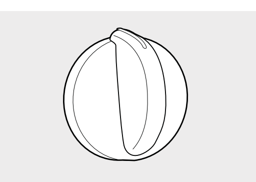
Parrillas

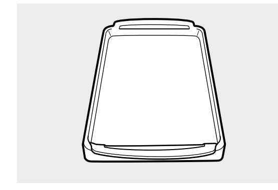
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



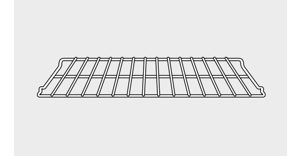
Elementos de superficie y bandejas colectoras



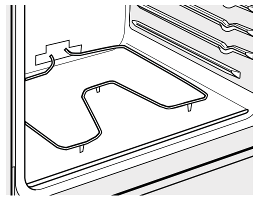
Perillas



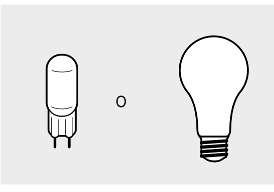
Plancha



Estantes del Horno



Elementos del horno



Lámparas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



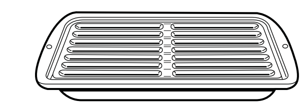
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar dentro de los 30 días de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	*Grande**	*Extra grande***
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.
** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al ***800.626.2002*** o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo:
GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.

Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad ________________ ***Número de pieza*** ________________

________________ ________________

________________ ________________

Número de modelo __________ ***Número de serie*** __________ ***Marca*** __________ ***Fecha de compra*** __________

Nombre ________________ ***Apellido*** ________________

Dirección ________________

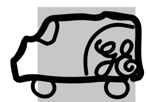
Ciudad ________________ ***Estado*** __________ ***Código Postal*** __________

Teléfono ________________ ***Correo electrónico*** ________________

Check ______ ***Giro postal*** ______

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Garantía de la Cocina a Gas de GE . *(For customers in the United States)*



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Puede programar una consulta al servicio técnico a través del Internet, las 24 del día, visitándonos en GEAppliances.com, o llamando al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de:	GE Reemplazará:
Un Año *Desde la fecha de la compra original*	Cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué No Cubrirá GE:

- **Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle a usar el producto.**
- **Instalación inadecuada, entrega o mantenimiento.**
- **PFallas o daños del producto en caso de abuso, mal uso, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.**
- **Daño causado después de la entrega.**
- **Producto no accesible para brindar el servicio requerido.**

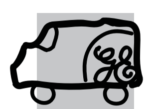
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicio de GE Autorizado, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una Ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su Estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Garantía de la Cocina a Gas de GE . *(Para clientes en Canadá)*



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para solicitar el servicio técnico, llame al 1.800.561.3344. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía, deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de:	*Mabe Reemplazará:*
Un Año *Desde la fecha de la compra original*	*Cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, Mabe también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en* l hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué No Cubrirá Mabe:

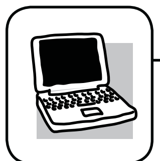
- **Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle a usar el producto.**
- **Instalación inadecuada, entrega o mantenimiento.**
- **Fallas o daños del producto en caso de abuso, mal uso, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.**
- **Daño causado después de la entrega..**
- **Producto no accesible para brindar el servicio requerido.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

EL GARANTE NO ES RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO CONSECUENTE.

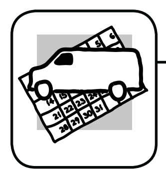
Garante: MABE CANADA INC.

Soporte al Cliente.



Sitio Web de Electrodomésticos de GE — *En EE.UU.:* **GEAppliances.com**

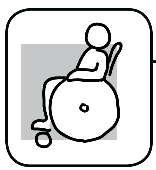
¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet. **En Canadá: www.GEAppliances.ca**



Servicio Programado — *En EE.UU.:* **GEAppliances.com**

El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. ¡Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia las 24 horas del día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario comercial habitual.

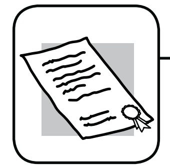
In Canada, call 1.800.561.3344



Estudio de Diseño de la Vida Real — *En EE.UU.:* **GEAppliances.com**

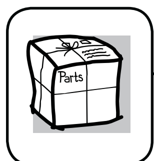
GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

En Canadá, comuníquese con:
Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Garantías Extendidas — *En EE.UU.:* **GEAppliances.com**

Adquiera una garantía extendida de GE y conozca sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir a través de Internet en cualquier momento o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque. **En Canadá, llame al 1.888.261.2133**

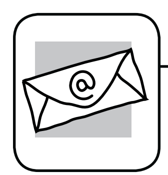


Piezas y Accesorios — *En EE.UU.:* **GEAppliances.com**

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá ocasionar que el funcionamiento no sea seguro.

Los clientes de Canadá deberán buscar el Centro de servicio técnico Mabe más cercado en las páginas amarillas, o llamar al **1 888.261.3055.**



Contáctenos — *In the U.S.:* **GEAppliances.com**

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:
General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

En Canadá: www.GEAppliances.ca, o escriba a:
Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Registre su Electrodoméstico — *In the U.S.:* **GEAppliances.com**

Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet - ¡a su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material empaquetado. **En Canadá: www.GEAppliances.ca**

Impreso en México
Este libro fue impreso en papel reciclado.